**Aziatische salade met ananas & komkommer**

**Nodig voor versie 1:**

300 gram komkommer

100 gram ananas vers of uit blik

1 rode ui

1 rode peper

1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes

verse peterselie of koriander

*Dressing:*

2 eetlepels zwarte azijn of vervangen door normale azijn&sojasaus

1 eetlepel sojasaus

1 theelepel vissaus

1 theelepel sesamolie

Bereiding:

Snijd de komkommer en ananas in plakjes. Schaaf de rode ui in dunne, halve ringen en snijd de rode peper in ringetjes. Laat de zaadjes zitten als je een pittige salade wilt. Meng alle groenten en fruit met de geroosterde sesamzaadjes en verse peterselie of koriander. Roer de ingrediënten voor de dressing door elkaar en schenk deze over de salade. Schep nog even om en serveer de salade direct.

**Nodig voor versie 2:**

1 ananas in blokjes

1 komkommer in blokjes

1 sjalot, fijngesneden

1 rode chilipeper, fijngesneden

1 teen knoflook, geperst

1 theelepel gemberwortel, geraspt

4 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel witte wijnazijn

1½ eetlepels bruine basterdsuiker

2 theelepels vissaus

Bereiding:

Meng voor de dressing de knoflook, gember, ketjap, vissaus en azijn en los al roerende de suiker op. Doe de ananas, de komkommer en de ui in een schaal. Giet de dressing erover en schep goed om. Strooi de chilipeper over de salade en serveer.