**Komkommersalade van Hugo Kennis**

Nodig:

2 komkommers

½ eetlepel zout

2 tenen knoflook

3 bosuitjes

2 eetlepels gochujang Koreaanse chilipasta

2 eetlepels sojasaus

3 eetlepels rijstazijn

1 eetlepel sesamolie

1 theelepel kristalsuiker

1½ eetlepel zwart sesamzaad

Bereiding:

Snijd de komkommers in grove, ongelijke stukken van 2-3 cm. Leg in een vergiet en bestrooi met het zout. Schep om en laat 20 minuten staan. Snijd ondertussen de knoflook fijn en snijd de bosuitjes in ringen. Meng de knoflook met de bosui, gochujang, sojasaus, rijstazijn, sesamolie, suiker en ⅔ van het sesamzaad. Knijp het vocht uit de komkommers en spoel onder koud stromend water, laat uitlekken in de vergiet en dep goed droog met een schone theedoek. Meng de dressing erdoor en bestrooi met de rest van het sesamzaad. Serveer direct of laat lekker lang staan, zodat de smaken goed intrekken.