



# Crunchy komkommer



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 rode ui (in dunne ringen)  
2 eetlepels rodewijnazijn  
8 minikomkommers (of 1 grote komkommer)  
1 citroen  
1 eetlepel korianderzaadjes  
1 teentje knoflook (geperst)  
1 bosje radijzen (in plakjes)  
1 bosje munt  
1 bosje dille  
100 gram yoghurt  
olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de rode ui met de rodewijnazijn en een 1 theelepel zout. Laat 30 minuten staan.
- 2.** Plet de komkommers met een vleeshamer of de onderkant van een mok tot ze breken. Verdeel in kleinere stukken. Bestrooi met een theelepel zout en roer goed. Laat een half uur staan om het vocht uit de komkommers te halen en laat goed uitlekken. Meng de komkommer met de geraspte schil en 1 eetlepel sap van de citroen. Voeg de uitgelekte rode ui, korianderzaadjes, knoflook, radijzen, munt en dille toe.
- 3.** Bestrijk de bodem van een schaal met Griekse yoghurt. Verdeel hierover de komkommersalade. Bedruppel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.