

# Agurk med spicy sauce

**SMAGSTIP**; I denne ret bliver agurken forvandlet til en ny smagsoplevelse. Den cremede sauce giver umami til den sprøde agurk. Prøv evt. med andre grøntsager, fx gulerod, blegselleri eller glaskål.

## Ingredienser sauce:

- 50 g løg
- ½ rød chili
- 1 dl sojasauce
- 1 dl ponzu fra Smagshylden (eller købt)
- 10 g tahin eller goma-shio fra Smagshylden (eller købt)

## Yderligere ingredienser:

- 2 agurker
- 1 spsk sesamfrø
- 2-3 spsk syltet ingefær (fra Smagshylden eller indkøbt)

## Fremgangsmåde:

1. Pil og hak løg meget fint. Hak chili meget fint.
2. Kom løg og chili i en gryde sammen med resten af ingredienserne til sauce. Lad det koge i ca. 10 minutter til det tykner og væsken er cirka halveret.
3. Rist sesamfrø på en tør pande, til de er gyldne.
4. Skyl agurkerne og del hver agurk i tre stykker.
5. Flæk stykkerne på langs og skær dem både/stave. Skær evt. kernerne fra.



**Anretning:** Anret agurkestængerne på et fad og hæld sauce over. Drys med sesamfrø og læg syltet ingefær ved siden af på fadet.