

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Smashed Cucumber Salad

Köchin: Emilia Rosa Orth-Blau

Salat:

2 Gurken
Jeweils 2EL Sesamöl
Sesam
Hoisin
Limettenschale
Sojasoße hell
Reisessig
Honig 1EL

Gurken zerdrücken und einsalzen. 2 min stehen lassen und anschließend abtropfen lassen. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade anrühren und über die abgetropften Gurken gießen und gut vermengen.

Crispy Chili Öl:

je 1EI
Zucker
2ELChilis
Honig
Knoblauch
Jungwiebel

Öl mit den unten genannten Zutaten erhitzen, bis kleine Bläschen aufsteigen und über die anderen Zutaten in eine hitzebeständige Schüssel gießen.

1L Öl
Je 1 EI
Zimt
Sternanis
Erdnüsse
Sesam