

ENSALADA DE PEPINO CON JENGIBRE

Ingredientes:

- 2 pepinos europeos medianos
- 1 ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de Mirin Kikkoman (sake para cocinar)
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 3 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de jengibre en conserva Kenko
- 1 cucharada de semillas de ajonjolí tostadas

Preparación:

Corte los pepinos en rebanadas delgadas, sazone con sal y déjelos por 30 minutos.

Escúrralos y séquelos en papel de cocina.

En una jarra, mezclar el mirin, el vinagre de arroz, el agua y el azúcar. Revolverlo hasta que se disuelva el azúcar.

Verter la mezcla al pepino, añadir el jengibre en conserva, el ajonjolí y servir.

