

### Ingrediënten voor 8 personen

1 komkommer 1 rode ui 2  
teentjes knoflook 1 boje koriander  
(15 gram) 50 g suiker 50 ml azijn  
50 ml water peper en zout

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoetzuur  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## salade

Deze frisse salade is lekker bij een BBQ dit recept heb ik na een BBQ al vele keren doorgegeven aan vrienden is ook heel makkelijk te maken

### Hulpmiddelen

2 kommen 1 mes 1 eetlepel snijplank maatbeker

### Vorbereiding

Giet de 50ml water met 50ml azijn en 50 g suiker in een kom Schil de komkommer maar laat nog kleine restjes groene schil eraan snijd daarna de komkommer doormidden en rasp met een lepel het vruchtvlees eruit en verwijder snijd de komkommer in fijne halve maantjes maak de rode ui schoon en snijd in fijne ringentjes doe deze in een andere kom met de knoflook, ui en koriander Pel de knoflook, pers de knoflook uit (of snijd heel fijn) was de koriander, droog deze met keukenrol of schone handdoek snijd daarna de koriander niet te fijn, (de steeltjes mogen eraan blijven moeten wel heel fijngesneden worden)

### Bereidingswijze

De azijn met de suiker en het water goed doorroeren in de kom tot de suiker helemaal opgelost is voeg dan de komkommer, met de rode ui, de knoflook en de koriander toe voeg wat peper en zout naar smaak toe alles goed door elkaar mengen Laat 30 minuten alles goed intrekken voor gebruik voor de BBQ

### Serveertips

Opdienen met andere salades erbij