

## Agurkesalat

*Traditionel*

1 stk.	Agurk
ca. ¾ dl.	Eddike
1 – 2 spsk.	Sukker
½ tsk.	Salt
	Laurbærblade
	Peberkorn

Skær agurken i fine skiver på et rivejern eller i en foodprocesser.

Læg agurkeskiverne i en beholder, der kan lukkes.

Læg laurbærblade og peberkorn ved.

Pisk marinaden sammen og hæld den over agurkeskiverne.

Lagen skal trække i min. 15 minutter. Gerne længere.

## Vietnamesisk Dua chua

*Agurkesalat med ingefær og chili*

2 stk.	Agurk
6 stængler	Bladselleri
2 stk.	Røde chili
2 fed.	Hvidløg
80 g	Ingefær

*Lage*

½ l	Vand
2 dl	Eddike
1½ dl	Sukker
2 tsk.	Salt

Flæk agurkerne, fjern kernerne og skær dem i mellemtynde skiver.

Skær chili og hvidløg i tynde skiver, ingefær i tynde skiver og bland det hele sammen.

Kog lagen op og lad den køle helt af, inden den hældes over grøntsagerne.

Lad blandingen trække i min. 2 timer. Jo mere syrlig man ønsker salaten, jo længere skal den trække – dog maks. 3 dage.

Si vandet fra ved servering.

Kilde: Anh Lê: LêLê's gadekøkken, Thanning & Appel 2008