



Smashed cucumber au sésame et au chili



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 cuillerées à thé d'huile de sésame
- 1 1/2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 3 gousses d'ail (émincées)
- 2 cuillerées à thé d'huile de chili
- 2 cuillerées à thé de graines de sésame
- 2 concombre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez tous les ingrédients (sauf les concombres) dans un récipient.
- 2.** Coupez les concombres en gros morceaux et préparez-les comme indiqué ci-dessus. Après les avoir égouttés, mélangez-les à la sauce.