



## Lalab ketimun - Indonesische komkommersalade

Datum: 03-09-2025  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 2 komkommers
- 2 theel. sambal oelek
- 2 theel. sambal manis
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. ketjap manis
- 1 limoen (het sap)
- 4 eetl. ongezouten geroosterde pinda's, fijngehakt

### **Bereidingswijze:**

Was de komkommers en snijd deze in dunne plakjes met behulp van een kaasschaaf of mandoline.

Schik de plakjes dakpansgewijs in een cirkel op twee grote borden en maak laagjes net zolang tot de komkommer plakjes op zijn.

Maak de dressing in een glazen potje. Doe de sambal oelek, sambal manis, ketjap manis, fijngehakte knoflook en het sap de limoen in een potje, draai de deksel erop en schud de dressing om deze te mengen. Als de dressing iets te dik is kun je een klein beetje water toevoegen om het te verdunnen.

Rooster de pinda's in een droge koekenpan tot ze licht verkleuren en hak ze fijn. Snijd of pluk eventueel verse kruiden om de salade mee te garneren.

Schenk de dressing over de komkommer. Garneer met de fijngehakte pinda's en verse kruiden.