

Greens that taste like friendship.

GRAANMARKT 13

Komkommer, gebrand

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 komkommers
biologische zonnebloemolie
fleur de sel
peper uit de molen
mosterdzaad
dille
basilicum

Augurkenmayonaise:
2 grote zoetzure augurken
4 eierdooiers
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel worcestershiresaus
2 eetlepels mosterd
1 eetlepel wittewijnazijn
2,5 dl biologische zonnebloemolie
peper uit de molen
zout

BEREIDING

Maak eerst de mayonaise. Snijd de augurken heel fijn en doe ze met de eierdooiers, de sojasaus, de worcestersaus, de mosterd en de azijn in de blender. Giet er in een fijne straal de olie bij en mix tot een gladde mayonaise. Breng op smaak met versgemalen peper en een snuifje zout.

Was de komkommers en snijd ze in staafjes. Leg ze op een ovenplaat en brand ze met de bunsenbrander goudbruin.

Werk de gebrande komkommers af met enkele druppels zonnebloemolie, fleur de sel, versgemalen peper, toefjes augurkenmayonaise, mosterdzaad, plukjes dille en basilicumblaadjes.