Asiatiske spiralagurker



Ingredienser

♥ 6 persiske agurker (se tips)
♥ 1 ss salt

Marinade:
♥ 2 ss soyasaus
♥ 2 ss riseddik
♥ 1 ss sesamolje
♥ 1 ss sukker
♥ 3 fedd hvitløk, pressede
♥ 1 ts chiliflak (se tips)
♥ 1 ts sesamfrø

Fremgangsmåte

Finn frem agurkene og to spisepinner (gjerne flate i kantene slik at de ikke triller så lett avgårde).

Legg en agurk foran deg. Legg en spisepinne på oversiden og en på undersiden av agurken. Bruk en liten, skarp kniv og skjær agurken i skiver på skrå. Skivene skal være ca. 0,5 cm tykke. Spisepinnene på hver side av agurken forhindrer at du skjærer helt igjennom agurken.

Snu agurken slik at snittsiden vender ned mot bordet. Igjen er det viktig at du har en spisepinne både på oversiden og på undersiden av agurken. Skjær nå agurken i skiver også på oversiden - men denne gangen IKKE på skrå, men som rette skiver. Igjen vil spisepinnene hindre at du skjærer helt igjennom agurken.

Voilà! Du vil nå se at du har laget et trekkspill av agurken! Kult! □□

Gjenta med resten av agurkene.

Legg agurkene i en skål og dryss over saltet. Sett i kjøleskapet i 20 minutter (saltet trekker vann ut av agurkene hvilket gjør dem enda mer crispy).

Skyll agurkene forsiktig under rennende, kalt vann, og tørk dem lett med litt kjøkkenpapir. Legg agurkene tilbake i skålen.

Rør sammen ingrediensene til marinaden. Hell marinaden over agurkene.

Sett agurkene kjølig i ca. 30 minutter frem til servering.

Tips

♥ Persiske agurker (kalles også snackagurker) er som sagt agurker som er noe mindre i størrelse. Man får som regel tak i dem hos asiatiske matbutikker. Jeg pleier å kjøpe dem hos frukt og grønt-butikker på Grønland i Oslo.

♥ Ingrediensene til marinaden får du kjøpt i de fleste, norske matbutikkene.

♥ Du kan justere styrken på disse agurkene med mengden chiliflak du bruker. Jeg brukte her *chili crisp*, som er en kinesisk-inspirert chiliolje med en litt særegen smak siden den også inneholder stekt løk og krydder (se omtale i innlegget **Chili Crisp Fried Eggs Bowl**). Alternativt kan du gjerne bruke *gochugaru*, som er koreanske chiliflak med nokså mild styrke. Ellers kan du bruke hvilken som helst annen type chiliflak som du får kjøpt i norske matbutikker. Det går også fint å sløyfe chiliflak helt hvis du foretrekker det.

♥ Jeg bruker 3 fedd hvitløk, som jeg presser (og ikke finkutter) slik at hvitløksmosen kan blande seg jevnt i marinaden. Mengden hvitløk kan også justeres etter ønske.

♥ Spiralagurkene bør helst serveres samme dag. De vil bli litt bløtere av å stå i kjøleskapet over natten og soyasausen vil dessuten gjøre at de mister litt av den friske fargen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/asiatiske-spiralagurker