Pure Kôsan

Salade de concombre

Ingredients pour 10 pers

1200 g concombre *(tranchés finement)*
2 oignon, *(tranché finement (facultatif))*
2 cc de sel *(gros)*
250 g de crème aigre
4 cs de sucre blanc
4 de vinaigre blanc
3 cc d'aneth séché
3 cc de persil séché
2 cuillère à café de paprika

Preparation

Étendre les concombres et les oignons sur un plateau ; assaisonner de sel et laisser reposer pendant 30 minutes. Presser l'excès d'humidité des concombres.

Mélanger la crème aigre, le sucre, le vinaigre, l'aneth et le persil dans un grand bol.

Incorporer les tranches de concombre et l'oignon dans la crème et mélanger.

laisser reposer jusqu'au lendemain ; garnir de paprika avant de servir.

Salade de concombres au wasabi

Ingredients pour 10 pers

1200 g concombres
2 cc de pâte de wasabi *(ou pâte de raifort)*
4 cs de vinaigre balsamique blanc
1 cs de miel liquide *(ou sirop d'agave)*
150 g de yaourt de soja
4 cs d'herbes à salade fraîches
(basilic, menthe, estragon, ciboulette, …).
sel, poivre

Preparation

Peler les concombres, les couper en deux dans le sens de la longueur et enlever les graines avec une cuillère à café.
Puis couper en fines tranches.
Pour la sauce salade au wasabi, mélanger la pâte de wasabi avec le vinaigre balsamique, le miel liquide et le yaourt.
Mélanger les herbes et assaisonner la sauce salade au wasabi avec du sel et du poivre.