Bambussprossensalat

1 Knoblauchzehe

Salz

1 Msp Ingwer

2 EL Sojasauce

3 EL Essig

2 EL Öl

2 hartgekochte Eier

1 rote Paprikaschote

1 Prise Zucker

250 g Bambussprossen aus der Dose

½ süßsaure Gurke

¼ gekochte Sellerieknolle

½ Tasse frische Estragon und Dillblätter

Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. Ingwer, Sojasauce, Essig und Öl glatt rühren. Eier und geputzte, entkernte Paprikaschote fein würfeln. Mit Salz und Zucker würzen. Mischen und 20 Minuten kalt stellen.

Bambussprossen im Sieb abtropfen lassen. Dann in grobe Streifen schneiden. Gurke und Sellerieknolle auch in Streifen schneiden. Mit den Bambussprossen mischen.

Gekühlte Sauce über das Gemüse geben. Unter den Salat heben. Estragon und Dill fein hacken. Über den Salat streuen.