

## **Ingrediënten**

- 2 el honing
- 80 ml limoensap vers
- 1 el vissaus
- 1 sjalotje dun gesneden
- 1 jalapeno zaadjes en zaadlijsten verwijderd en heel klein gesneden
- 1 komkommer zaadlijsten verwijderd en in plakjes gesneden
- 1 bosje verse koriander gesneden



## **Bereidingswijze:**

Meng de honing, limoen en de vissaus door elkaar. Doe het sjalotje en de jalapeno erbij en laat dit even staan. Door het een tijdje te marinieren wordt de ui minder scherp en trekt de smaak van de jalapeno in de dressing waardoor het lekker pittig wordt.