המתכון הבא מכיל חומץ אורז. את חומץ האורז ניתן לרכוש בסופר או בחנויות המשווקות מזון מהמזרח הרחוק.

סלט חצילים מאודים מכיל בתוכו כמובן חומץ אורז.

רכיבים:

1 קילו חצילים

1 כף רוטב סויה

1 כף מיץ לימון

1 כף חומץ אורז

1 שן שום, קצוצה

1 - 2 כפיות ג'ינג'ר טרי, קצוץ

1 כף שמן שומשום

2 כפות שמן זית

קומץ פלפל שחור

1 כף כוסברה, קצוצה

צ'ילי קטן, קצוץ (לא חובה)

עלי ארוגולה

פלפל אדום קטן, חתוך לרצועות דקות

אופן ההכנה:

1. חותכים את החצילים לרבעים לאורך, מניחים בסיר אידוי ל-10-15 דקות, עד שהם רכים לחלוטין.
2. מערבבים בקערה בינונית את מיץ הלימון, הסויה, החומץ, השום, הג'ינג'ר,שמן השומשום, שמן הזית ואת הפלפל השחור.
3. מוציאים את החצילים מסיר האידוי בעזרת מלקחיים, ומעבירים לקרש החיתוך. מצננים חמש דקות, וחותכים לחתיכות ברוחב סנטימטר וחצי. מתבלים במלח, בפלפל, ברוטב המוכן ובצ'ילי-אם-רוצים כשהחצילים עדיין חמימים. מצננים במקרר שעה או יותר.
4. מערבבים את החצילים עם כוסברה. מסדרים את הארוגולה בקערה ומעליה את החצילים. מקשטים

בפרוסות פלפל אדום.