

PAKSOI MET EIER CURRY



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 4 eieren, hardgekookt en gepeld
- 1 1 paprika in reepjes
- 1 1 of 2 struiken Paksoi, afhankelijk van de grootte.
- 1 200 ml kokosmelk
- 1 1 eetlepel Thaise gele curry pasta (zelf gemaakt) bestaande uit: 1 gesnipperde ui, 1 teen knoflook, stukje verse gember, wat kerriepoeder, kurkuma en korianderzaad. Scheutje limoensap. Naar smaak beetje zout. Naar smaak Spaanse peper. Meng alle ingrediënten voor de curry pasta in een keukenmachine of stamp het fijn in een vijzel.



Paksoi of pak-choi is een langbladige open Chinese kool met groene bladeren en spierwitte bladstelen van Aziatische origine. De groente is vaak afkomstig van Nederlandse glasteelt, maar ze komt ook uit Aziatische landen, Israël en Zuid-Europa.

Paksoi behoort tot de kruisbloemenfamilie en is daarmee dus een koolsoort. Het is een bladgroente. Er bestaan ook enkele varianten.

Zo maak je het:

Verhit wat olie in een wok of pan en bak hierin zachtjes de curry pasta. Voeg het witte gedeelte van de Paksoi toe en de reepjes paprika en bak dit tot de groente beetgaar is. Schenk de kokosmelk erbij en verwarm dit goed. Let op: niet meer laten koken. Voeg op het laatst het groen van de paksoi toe en laat deze even slinken. Voeg de gehalveerde eieren toe. Lekker met rijst of rijstnoedels.

Smakelijk eten.