

KRUIDIGE ROERGEBAKKEN PAKSOI



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 500 gr schoongemaakte paksoi
- 1 rode peper zonder zaadjes heel fijn gesneden
- 1 stukje gember van ongeveer 1 cm fijngehakt
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- 1 theelepel 5-kruiden poeder
- Scheutje olijfolie of andere plantaardige olie
- 1 eetlepel Chinese sojasaus



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Snijdt een plakje van de onderkant van de paksoi af. Hierdoor blijven bladeren over die je goed kunt wassen. Wel goed uit laten lekken. Fijnsnijden.
- Verhit de olie in een wok. Voeg de fijngesneden rode peper, de fijngehakte gember, en de fijngehakte knoflook toe. Bak heel snel in heel hete olie. Strooi dan het 5-kruiden poeder erover en roer even. Voeg de fijngesneden paksoi toe en roerbak even tot de bladeren bijna zacht zijn.
- Roer de sojasaus er goed door zodat alle paksoi hiermee bedekt is. Serveer direct.