

CHINESE PAKSOI SALADE MET ZOETE KETJAP EN PINDA'S



INGREDIËNTEN

10 

- 3 paksoi
- 50 g Bresc WOKgember
- 50 g Bresc WOKpeper
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 250 g pinda's
- 3 dl zoete ketjap
- 625 g champignons
- 3 rode ui
- 3 stengel lente-ui
- 3 blikje bamboescheuten
- mosterd cress
- 50 g sojasaus
- 50 g whisky

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gember & limoen WOK
450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt de champignons in vieren en de ui in halve ringen. Hak de pinda's, snijdt de paksoi grof en de lente-ui in ringen. Roerbak de champignons met de ui, knoflook, gember en peper. Voeg de bamboescheuten en de helft van de paksoi toe en blus af met de whisky. Flambeer het. Voeg de ketjap en sojasaus toe. Schep de rauwe paksoi erdoor, laat afkoelen en serveer met wat cress en pinda's.