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

Bereidingswijze

Snijd de champignons in vieren en de ui in halve ringen. Hak de pinda's, snijd 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.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g