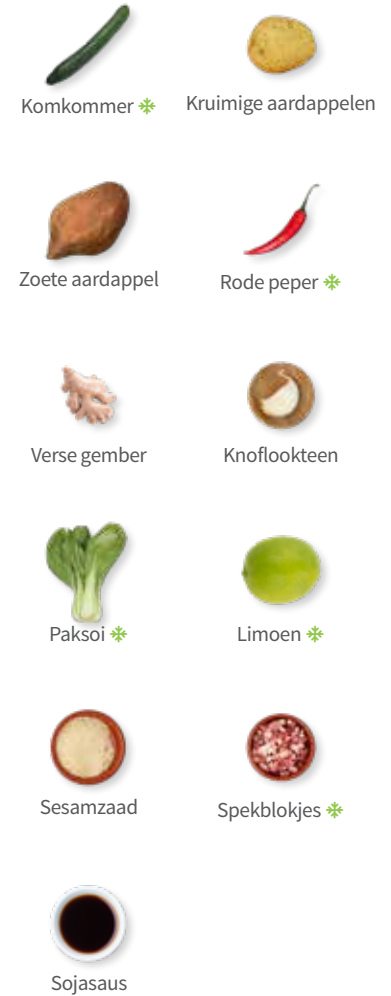




Paksoistamppot met spekjes en rode peper

gegarneerd met geroosterde sesamzaadjes en zoetzure komkommer



Totaal: 25-30 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Paksoi is een graag geziene gast in allerlei Aziatische gerechten. Van noedelsoep tot wokgerecht – deze Aziatische koolsoort voelt zich overal thuis. Vandaag kies je een verrassend gerecht voor de paksoi: stamppot! Naast de paksoi gebruik je nog veel meer Aziatische ingrediënten: van geroosterde sesamzaadjes en sojasaus tot zoetzure komkommer – je herkent het Hollandse in de stamppot bijna niet terug!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, wok of hapjespan, koekenpan, saladekom, schuimspaan en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de **paksoistamppot met spekjes en rode peper**.



1 ZOETZUUR MAKEN

Snijd of schaaf de **komkommer** in dunne linten. Meng in een saladekom de suiker en wittewijnazijn en voeg hier de **komkommer** aan toe. Zet apart. Kook ruim water in een pan met deksel voor de aardappelen en zoete aardappel.

★**TIP:** Vergeet de limoen niet te wassen voor je de schil raspt.



4 PAKSOI BAKKEN

Verhit dezelfde wok of hapjespan op middelhoog vuur en fruit de **knoflook**, **gember** en **rode peper** 1 – 2 minuten in het bakvet van de spekjes. Voeg het witte deel van de **paksoi** toe en bak 4 minuten mee. Voeg het groene deel en de **sojasaus** toe en bak nog 1 minuut mee.



2 KOKEN EN SNIJDEN

Schil ondertussen de **aardappelen** en **zoete aardappel** in grove stukken en kook, afgedekt, in 15 – 17 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen. Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **peper** fijn. Schil de **gember** en snijd fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd het witte en het groene deel van de **paksoi** klein en bewaar het groene en het witte deel apart van elkaar. Snijd de **limoen** in parten.



5 STAMPPOT MAKEN

Stamp de **aardappelen** en **zoete aardappel** met de aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de roomboter en een scheutje melk toe om het smeugig te maken en breng op smaak met peper en zout. Stamp op het laatst de gebakken **paksoi** met de **knoflook**, **gember** en **rode peper** erdoor.



3 ROOSTEREN EN BAKKEN

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **sesamzaad**, zonder olie, tot het begint te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit ondertussen een wok of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes**, zonder olie, in 4 – 5 minuten knapperig. Haal de **spekjes** met een schuimspaan uit de pan en bewaar apart. Laat het bakvet in de pan.



6 SERVEREN

Verdeel de stamppot over de borden en garneer met de gebakken **spekjes** en het geroosterde **sesamzaad**. Serveer met de **limoenparten**. Serveer de zoetzure **komkommerlinten** naast de stamppot.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Komkommer (st)*	½	1	1½	2	2½	3
Kruimige aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Zoete aardappel (g)	225	450	675	900	1125	1350
Rode peper (st)*	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Paksoi (st)*	½	1	1½	2	2½	3
Limoen (st)*	½	1	1½	2	2½	3
Sesamzaad (g) (11) (19) (22)	5	10	15	20	25	30
Spekblokjes (g)*	50	100	150	200	250	300
Sojasaus (tl) (1) (6)	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Melk	scheutje					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	2958 / 707	385 / 92
Vet totaal (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	12,1	1,6
Koolhydraten (g)	89	12
Waarvan suikers (g)	24,4	3,2
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	17	2
Zout (g)	2,6	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 11) Sesam

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

