

Paksoi Asin

Dit is een Aziatisch georiënteerd roerbak gerecht dat lekker snel op tafel staat.

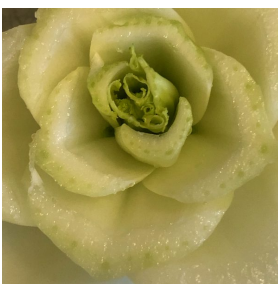
Ingrediënten voor 4 personen

- 1 Rode paprika
- 1 Groene paprika
- 1 Ui
- 2 Teentjes Knoflook
- 1 Paksoi
- 2 Kipfilets
- 1 Pakje Conimex Noodles
- Zonnebloemolie
- Kerriepoeder
- Ketjap Asin
- Knoflookpoeder
- Sambal Manis
- Beetje zout
- (Rode peper)



Bereiding

Snij de paprika's in grove stukken, de kipfilet in blokjes en de knoflook en ui heel fijn. Marineer de blokjes kip in een paar eetlepels Ketjap Asin met de fijngesneden knoflook en ui, knoflookpoeder en Kerrie. Wil je het net wat heter, snij dan een halve rode peper heel fijn en voeg die ook toe aan de marinade.



Snij de onderkant van de Paksoi af zodat er lange stelen overblijven, niet teveel maar een paar centimeter is genoeg (zoals hier op de afbeelding). Zet een pan water op voor de noedels. Maak wat zonnebloemolie heet in een koekenpan en bak hierin de Paksoi krokant aan beide kanten, ongeveer 3 minuten per kant. Pak met een tang de stelen Paksoi en leg deze even weg.

Ondertussen bak je in de koekenpan de kip en in een wokpan roerbak je de stukken paprika even een paar minuten. Roerbak dit even lekker door en doe de noedels in het kokende water. Terwijl de noedels gaar worden doe je de paprika bij de kip en leg je de stelen Paksoi er in een ster overheen zoals op de afbeelding. Dit laat je nog even zachtjes aanstaan met een deksel er op zodat ook de Paksoi weer heet wordt.

Giet de noedels af en doe een beetje zonnebloemolie in de wokpan. Roerbak de noedels hard en kort aan en strooi er een beetje zout over. Eet smakelijk.