Recept

Paksoi met mie

Benodigdheden

- ✓ 1 struik paksoi
- ✓ 250 gram champignons in plakjes
- ✓ 100 gram taugé
- ✓ 2 teentjes fijn gehakte knoflook
- ✓ 2 cm gember fijn gehakt
- ✓ 300 gram nasi/bamivlees
- ✓ sambal
- ✓ ketjap manis
- ✓ olie
- ✓ mie

Bereiding

Snijd paksoi in stukjes. Houd de stengels apart. Verhit de wok en doe er wat olie in. Bak het vlees bruin en voeg de stengels van de paksoi, knoflook en gember toe. Roerbak dit 2 minuten voeg dan de bladeren van de paksoi, de champignons en taugé toe. Roerbak dit nog 2 minuten en maak op smaak met sambal en ketjap. Serveer met mie en atjar. Eet smakelijk.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 8.

EET SMAKELIJK!