

# Paksoi



## Bijgerecht

salade

**4 personen**

**Land:** China

**Bereidingstijd:** 15 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 2 el olie
- 1 el fijngehakte, verse gember
- 1 el fijngehakte knoflook
- 1 tl suiker
- 1 tl sesamololie
- 2 el lichte sojasaus of Kikoman
- 1 el citroensap
- 2 stronken paksoi
- handje geroosterde sesamzaadjes

## Bereidingswijze

1. Verwarm een steelpannetje en voeg de olie, gember en knoflook toe. Bak zachtjes, gewoon tot het rauwe er vanaf is, een minuutje of zo.
2. Voeg dan toe suiker, sesamolie, lichte sojasaus of Kikoman en citroensap. Dit sausje kun je van tevoren maken en voor gebruik even opwarmen.
3. Stoom, kook, roerbak of grill de stronken. Leg de paksoi op een schaal of verdeel over schaalpjes. Sprenkel de warme dressing erover. Bestrooien met de geroosterde sesamzaadjes.

## Tenslotte

Mijn favoriete recept voor paksoi. Zo lekker dat ik het niet vaak anders eet. Je kunt de paksoi heel laten, halveren, in lange repen snijden, grote of juist kleine stukken, stomen, koken, roerbakken of grillen, het blad apart bereiden van de stronken, het maakt allemaal niet zoveel uit. Wat het lekker maakt is de dressing die je er daarna overheen giet. Je eet het warm of lauwwarm. Paksoi heeft allerlei namen: De gewone/grote: Paksoi, pak choy, bok choy (白菜) Kleintjes: baby paksoi, mini pak choy. Groene: Shanghai paksoi, Shanghai bok choy (上海白菜), Shànghǎi báicài. Paksoi is een koolsoort uit Azië (Brassica rapa var. chinensis) met zachte, knapperige witte of groene stelen en donkergroene bladeren. Smaakt niet erg naar kool, heeft een neutrale, aangename smaak en beet. Voor **Paksoi met kip en oestersaus** voor **1** persoon moet je de 1 Shanghai paksoi halveren, wassen en op hittebestendig bord leggen. Een kipfilet ernaast of bovenop leggen. In kom marinade roeren van 1 tl sesamolie, 1 tl gembersiroop, 1 tl honing, 2 el oestersaus, 1 el medium-dry sherry en 1 el sojasaus. Marinade over kip en paksoi schenken. Bord in stoommand of -pan zetten en gerecht afgedekt laten ca. 12 tot 15 minuten stomen, tot kip gaar is. Serveren met mihoen of nasi. Als een bord niet in de stoompan past, leg dan een dubbelgevouwen vel bakpapier of bananenblad onder de kip en paksoi en vouw de randen wat omhoog. Voor **Paksoistamppot** was je 1 struik paksoi, snijd het wit in stukjes en het groen in fijne reepjes. Maak 4 lente-uitjes schoon en snijd ze in dunne ringetjes. Laat 4 zongedroogde tomaten uitlekken en snijd ze in kleine stukjes. Pel en snipper 1 ui en 1 teentje knoflook. Schil 1 kilo kruimige aardappelen en spoel ze af onder koud stromend water. Kook de aardappelen in ca. 20 minuten gaar in water met zout. Verhit intussen 2 kneepjes Bertolli vloeibaar in een koekenpan. Fruit de ui en knoflook ca. 2 minuten, tot ze zacht maar niet gekleurd zijn. Voeg 4 slavinken toe en bak ze in ca. 15 minuten rondom bruin en gaar. Haal de slavinken uit de pan en blus het bakvet af met 3 el balsamico azijn. Kook de balsamico-uienjus ca. 2 minuten in. Verdun dan de jus met een beetje water. Giet de aardappels af en stamp ze met 1 1/2 dl hete melk en een kneepje vloeibare margarine tot een smeùige puree. Voeg de paksoi, lente-ui en tomaatjes toe en meng goed door elkaar. Breng op smaak met versgemalen peper. Serveer met de slavinken en balsamicojus. Tot slot **Paksoi gegrild**. Grill 4 doormidden gesneden paksoi choy (bok choy), ongeveer 7-10 minuten op een grillpan. Maak een sausje door 2 fijngehakte tenen knoflook in een beetje olie te verhitten en dan 1/2 tl oestersaus, 1/2 tl lichte sojasaus, 1/2 tl suiker, 1/2 tl maizena gemengd met 4 tl water toe te voegen. Sprenkel de saus over de paksoi.