

PAKSOI OP OOSTERSE WIJZE MET SPAGHETTI



Ingrediënten 2 personen:

2 tot 4 Shanghai paksoi 's, afhankelijk van grootte:

de steeltjes in kleine stukken en blaadjes in reepjes gesneden
(steeltjes en blaadjes gescheiden houden)

1 rode paprika in reepjes gesneden (of een halve rode en een halve gele paprika)

1 (winter)wortel in reepjes gehakt

1 'knotje' fijn gesneden gember of gember poeder

1 à 2 grote uien gesnipperd

1 teentje knoflook fijn gesneden

Zoete ketjap

Zout

160 gr spaghetti

Bereidingswijze:

Breng het water aan de kook met wat zout en start met koken van de spaghetti (in 13 min)

Doe ondertussen de gesneden paprika, wortel, gember, uien en knoflook in de pan op een gematigd vuur, laat het 5 à 10 minuten bakken tot de paprika zacht is.

Doe daarna de gesneden paksoisteeltjes in de pan en doe er zoete ketjap naar smaak bij.
Voeg wat zout toe.

Roer het geheel en al gedurende 3 à 5 minuten bakkend om.

Doe nu de gesneden paksoiblaadjes er bij en roer het eveneens al gedurende 2 minuten bakkend om.

Eet smakelijk!