

Paksoi met gember

Aantal personen: 4

- 3 bosuitjes, schuin in stukken gesneden
- 1 teen knoflook, in dunne plakjes gesneden
- 2 centimeter verse gember (geschild en fijngesneden)
- 3 eetlepels sojasaus
- 2 stronken paksoi, grof gesneden.
- 400 gram spitskool, in dunne reepjes

Verhit de pancoating in een wok. Roerbak hierin alle groenten gedurende 1 minuut. Draai het vuur laag, voeg de gember en de sojasaus toe en hussel alles goed door elkaar. Doe een deksel op de wok en stooft alles circa 3 minuten gaar.

Lekker als bijgerecht bij chinees of vlees.

