



LENTESALADE

Lentesalade met paksoi, mini-mais en oestersaus

2 personen

🕒 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 215 g mini-maiskolfjes (blik)
- 🍷 ½ el olie
- 🍷 1½ el oestersaus
- 🍷 125 g verse ananasstukjes
- 🍷 300 g koelverse gesneden paksoi

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de knoflook fijn en laat de minimaiskolfjes uitlekken.
2. Verhit de olie in een wok.
3. Voeg de knoflook, oestersaus, mais en ananas toe en roerbak 2 min.
4. Voeg de paksoi toe en roerbak nog 1 min.
5. Serveer direct.

TIP: Houd je van pittig? Maal er aan tafel dan nog wat chilipeper uit de molen over.

Lekker met gegrilde kipfilet en mihoen.

Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)

