



Koreaanse gehakt met paksoi

De combinatie van zoet en zuur voor gehakt met paksoi is erg smaakvol!

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g basmatirijst
-  1 el zonnebloemolie
-  1 ui, gesnipperd
-  1 teentje knoflook, geperst
-  2 cm verse gember, geschild, geraspt,
-  250 g half-om-half gehakt
-  2½ el sojasaus
-  1 el rietsuiker
-  ½ struik paksoi, in stukken
-  ½ rode paprika, in reepjes
-  1 el sesamololie
-  ½ rode peper, in ringetjes

MATERIAAL: wok of hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst.
2. Verhit ½ el zonnebloemolie in een koekenpan en fruit hierin de ui, knoflook en gember circa 2 minuten.
3. Voeg het gehakt toe en bak het rul.
4. Giet overtollig vocht af en voeg 1½ el sojasaus en de suiker toe.
5. Bak het gehakt nog circa 5 minuten tot het een beetje krokant is.
6. Verhit intussen de overige zonnebloemolie in een wok of hapjespan.
7. Voeg de paksoi en paprika toe en roerbak circa 5 minuten.
8. Voeg de sesamololie en de rest van de sojasaus toe en breng op smaak met zout en peper.
9. Serveer de rijst met het gehakt en de knapperige groenten.
10. Bestrooi naar smaak met de rode peper.

TIP: Strooi er nog wat geroosterde sesamzaadjes overheen, dat maakt deze paksoi helemaal af.

BRON: boodschappen.nl

