



Koreaanse keuken

vinden. Deze staan in het recept als alternatief vermeld. Wil je vanavond dus iets simpels, gezonds en snels maken? Dan is dit een perfect gerecht!

Koreaanse paksoi salade met garnalen

Er zijn wel wat speciale Koreaanse ingrediënten nodig. Die je bij de grotere toko prima kunt vinden overigens. Heb je dit nou niet in de buurt, dan kun je de alternatieven gebruiken die je wel gewoon in de supermarkt kunt vinden.

2 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

🍴 150 g pandanrijst

voor de saus

🍴 ½ el gochujang of sriracha

🍴 1 el donkere sojasaus

🍴 ½ tl sesamololie

🍴 ½ el mulyeot of honing

🍴 ½ el appelazijn

🍴 ½ el bruine suiker

🍴 1 teentjes knoflook

🍴 ¾ cm gember

voor de Koreaanse paksoi met garnalen

🍴 1 sjalot

klein scheutje zonnebloemolie om in te bakken

🍴 1½ lente uitjes

🍴 3 stengels paksoi

🍴 200 g gamba's

🍴 125 g taugé

🍴 100 g kimchi

🍴 1 el sesamzaadjes

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de pandanrijst zoals aangegeven op de verpakking.

Koreaanse saus

2. Maak de knoflook en de gember schoon.

3. Pers de knoflook uit en rasp de gember.

4. Meng alle ingrediënten voor de saus goed door elkaar.

5. Laat de saus op laag vuur pruttelen

Paksoi

6. Snijd de sjalot in ringen.

7. Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een wok en bak hierin op middelhoog vuur de sjalotten zacht en lichtbruin.

8. Snijd vervolgens de lente uitjes in ringetjes en bak deze 2 minuten mee.

9. Snijd de paksoi in stukjes en wok deze, samen met de garnalen, 2 minuten mee of totdat deze garnalen roze zijn.

10. Snijd de kimchi fijn.

11. Voeg dit samen met de taugé toe en warm nog 1 minuut mee.

12. Meng de groenten en de gamba's door de Koreaanse saus.

13. Verdeel de rijst over de kommen.

14. Schep hier het groentemengsel in.

15. Je kunt alles door elkaar roeren voordat je het gaat eten, zodat de saus goed verdeeld is.

BRON: eviekookt.nl

