



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Rijnrund biefburger met lauwwarme paksoisalade

4 personen, hoofdgerecht, 30 min

Van de Streekmolen:

2 kleine stronken paksoi

4 Rijnrund biefburgers

100 gr. taugé

1 ui

1 teentje knoflook

1/2 el balsamicoazijn

1 theelepel gembersiroop (is ook lekker zonder (maakt het minder Aziatisch))

4 el olijfolie

250 gr cashewnoten

Snijd de paksoi in plakjes (zowel blad als steel). Bak de paksoi in een wok in 2 minuten samen met de taugé, de gesnipperde ui en het gesneden teentje knoflook. Doe er de laatste minuut de cashewnoten bij.

Meng balsamicoazijn, gembersiroop en olijfolie tot een enigszins homogene massa. Doe de dressing over de paksoi salade en serveer met de gebakken Rijnrund biefburger en eventueel brood van de Veldkeuken.

Eet smakelijk!