



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Paksoi met champignons en oestersaus

hoofdgerecht voor 2 personen, 15min

Van de Streekmolen:

- 1 paksoi
- 2 hamburgers

Lekker met runderhamburgers en rijst of noedels

En verder:

- 1 doosje witte of kanstanjechampignons
- een scheut oestersaus
- zout en peper
- olie om te bakken
- Eventueel: beetje bouillon en geroosterde sesamzaadjes

Was de paksoi en snijd in plakjes. Snijd de champignons in plakjes. Verhit wat olie in een wok(pan). Bak hierin op (middel)hoog vuur de champignons en de WITTE, HARDE plakjes paksoi. Voeg dan een scheut oestersaus toe en een beetje water toe. Dan pas de GROENE, ZACHTE stukjes erbij doen. Even laten pruttelen en garen. Breng op smaak met zout en peper. Vind je de saus te flauw, dan kan je nog wat bouillon toevoegen (ik schraap hiervoor een beetje van een blokje en zorg dat dat goed oplost in de saus). Je kan het eventueel serveren met geroosterde sesamzaadjes erover gestrooid.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>