



## Paksoi, suggesties en recepten

*Paksoi kan in salades, in roerbakgerechten, in soepen of als stampot verwerkt worden. Het lekkerst is het als ze wat knapperig blijft, dus niet te lang verhitten.*

### Milde curry met paksoi

1 paksoi  
1 rode ui, gesnipperd  
2 el olijf- of kokosolie  
2 cm gember geraspt  
2 tenen knoflook gehakt  
1 rode peper (zonder pitjes)  
1 el curry (minimaal)  
1 blik kokosmelk  
1 el sojasaus  
1 el currypasta (neem er één die je echt lekker vindt)  
zout en peper  
handje cashewnoten  
handvol verse koriander (of peterselie)

### geproefd tijdens de uitgifte!

Fruit de ui in de olie en voeg na 2 minuten de gember, knoflook en gesneden rode peper toe.  
Voeg na 2 minuten de currypoeder en -pasta bij. Als het begint te geuren het fijngesneden wit van de paksoi (houd het blad apart) toevoegen en 2 à 3 minuten meebakken.  
Een half blik kokosmelk toevoegen en zachtjes aan de kook brengen. Het lekkerst is het als de paksoi nog een lichte bite heeft.  
Snijd het blad van de paksoi fijn en kook nog een minuutje mee. Op smaak maken met een scheutje sojasaus (bv Tamari) toe, zout en peper. Voeg tot slot de cashewnoten toe en een handvol fijn gesneden verse koriander.  
Serveer met rijst of naanbrood

### Paksoi op de BBQ of in een grillpan

Roer olijfolie, sojasaus, sesamololie en ketjap manis tot een marinade.  
Halveer paksoi in de lengte en gril ze ca. 4 minuten op de snijkant (of gril de paksoi in een grillpan).  
Bestrijk ze met de marinade en serveer, eventueel met geroosterde sesamzaadjes.

### Paksoi op zijn Vietnamees

Bron: Tender, Nigel Slater

1 paksoi  
2 tenen knoflook  
4 cm gember  
6 bosui  
neutrale olie  
vissaus (nam pla)

Verdeel de paksoi in de groene bladeren en de witte stelen.  
Snijd of rasp de knoflook fijn en maak batons (luciferhoutjes) van een stukje gember. Snijd een paar bosuitjes in stukken van een paar centimeter en roerbak ze samen met de gember en de knoflook in een wok. Doe de vissaus bij de gember, knoflook en bosui.  
Blancheer de paksoi (stelen ca. 2 minuten of tot beetbaar, bladeren ca. 30 seconden). Werk de paksoi door het mengsel.

