



# Koreaanse paksoi met garnalen en rijst

☆☆☆☆☆

**Gang** Hoofdgerechten

**Keuken** Korea

**Vorbereidingstijd** 5 minuten

**Bereidingstijd** 20 minuten

**Totale tijd** 25 minuten

**Porties** 2 personen

**Auteur** Eviekookt

## Ingrediënten

- 130 gram pandanrijst
- 2 sjalotten of 1 grote
- 3 lente uitjes
- 6 stengels paksoi
- zonnebloemolie
- 12 gamba's
- sesamololie om in te bakken
- 2 el sesamzaadjes

## Saus

- 1 el gochujang (Koreaanse chilipasta) of sriracha
- 1 el vissaus
- 1 el donkere sojasaus
- 1 tl sesamololie
- 1 el Koreaanse corn syrup (mulyeot) of honing
- 1 el appelazijn
- 2 teentjes knoflook
- klein stukje gember (ongeveer 1,5 cm)

## Instructies

1. Bereid de pandanrijst zoals aangegeven op de verpakking.

### Koreaanse saus

1. Maak de knoflook en de gember schoon. Pers de knoflook uit en rasp de gember. Meng alle ingrediënten voor de saus goed door elkaar. Zet de saus opzij totdat je deze nodig hebt.

### Paksoi

1. Snijd de sjalotten in ringen. Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een wokpan en bak hierin op middelhoog vuur de sjalotten zacht en lichtbruin. Snijd vervolgens de lente uitjes in reepjes en bak deze 2 minuutjes mee. Snijd de paksoi in stukjes en wok deze 1 minuutje mee. Meng de groenten door de Koreaanse saus.
2. Verhit een beetje sesamololie in dezelfde wokpan en wok hier de gamba's in met de sesamzaadjes. Verdeel de rijst over 2 kommen. Schep hier de paksoi en de garnalen bij. Je kunt alles door elkaar roeren voordat je het gaat eten, zodat de saus goed verdeeld is.

Eviekookt.nl