



Eieren in paksoistoof

met wortelsalade op sushirijst



30-40min



2 personen

Je zou dit fijne eiergerecht een Oost-Aziatische variant op shakshuka kunnen noemen. Maar waar shakshuka meestal op basis van tomaten en paprika is en gegeten wordt met brood, maak je deze versie met paksoi, zwartebonensaus en sushirijst. Voor wat knapperigheid serveer je er een snelle wortelsalade bij.

Wat je van ons krijgt

- 1x paksoi
- 1 prei
- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 50ml zwartebonensaus ^{1,6}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 200g sushirijst
- 1 zakje maizena
- 4 eieren ³
- 1 wortel
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 716kcal, vet 18.3g, koolhydraten 109.6g, eiwit 25.9g



1. Groenten snijden

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** apart van elkaar in dunne reepjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan ook in dunne reepjes. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en rasp **beide** fijn.



4. Saus inkoken

Meng de **maizena** met 2el koud water en roer dan door de **groenten**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **gember** en **knoflook** ca. 30sec en voeg dan de **prei**, **witte paksoi**, **zwartebonensaus**, de **helft van de sojasaus** en 50ml water toe. Doe een deksel op de pan en laat alles 2-3min pruttelen, tot de **groenten** zacht zijn. Voeg de **groene paksoi** toe en kook ca. 2min afgedekt mee.



5. Eieren garen

Maak 4 kuiltjes in de **groenten** en breek een **ei** in elk kuiltje. Doe een deksel op de pan en laat 6-8min garen, tot het **eiwit** gestold is. Laat nog 2-4min langer garen als je ook een **gestold eigeel** wilt.



3. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



6. Wortelsalade maken

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd de **bosui** in dunne ringen en hussel om met de **wortelrasp**, 1el azijn en een snuf zout en suiker. Bestrooi de **eieren** met een snuf zout en peper en serveer ze met de **rijst** en de **wortelsalade**.