



Eieren in paksoistoof

met wortelsalade op sushirijst



30-40min



2 personen

Je zou dit fijne eigerecht een Oost-Aziatische variant op shakshuka kunnen noemen. Maar waar shakshuka meestal op basis van tomaat 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

- 1 paksoi
- 1 prei
- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 50ml hoisinsaus ^{2,3,4}
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 150g sushirijst
- 1 zakje maizena
- 4 biologische eieren ¹
- 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

Eieren (1), Gluten (2), Sesamzaad (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 632kcal, vet 18.9g, koolhydraten 88.8g, eiwit 24.6g



1. Groente snijden

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Snijd het **groen** en het **wit** van de **paksoi** afzonderlijk in reepjes van ca. 1cm breed. Halveer de **prei** in de lengte en snijd overdwars 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 **groente**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Groente 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**, **hoisinsaus**, de **helft van de tamari-sojasaus** en 50ml water toe. Laat het geheel 2-3min afgedekt pruttelen, tot de **groente** zacht is. Voeg de **groene paksoi** toe en kook ca. 2min afgedekt mee.



5. Eieren garen

Maak 4 kuiltjes in de **groente** 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. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 18-20min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



6. Wortelsalade maken

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