

Benodigheden

voor 2 personen

- 0.5 krop paksoi
- 1 rode appel
- 1 eetlepel citroensap
- 0.5 eetlepel mosterd
- zout
- peper
- 22.5 gram rozijnen
- 1 eetlepel zonnebloempitten
- 1.5 eetlepels olie

Tijd

10-20 minuten

PAKSOI

Gebakken paksoi-salade
als super snelle lunch.

Aan de slag

Stap 1: Maak de paksoi schoon en snijd ze overdwars in dikke repen.

Stap 2: Was de appels, snijd ze in reepjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap om verkleuring tegen te gaan.

Stap 3: Roer een dressing van 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel citroensap, de mosterd en breng op smaak met zout en peper.

Stap 4: Verhit 1 eetlepel olie in een wok of koekenpan en roerbak de paksoi 1 minuut al omscheppend knapperig warm.

Stap 5: Schep de paksoi op een mooie schaal.

Stap 6: Verdeel de reepjes appel, rozijnen en pompoenpitten erover en schenk de dressing erover uit.



Bron: Verseeogst