



Paksoi stampot met spekjes en rode peper

met geroosterde sesamzaadjes, sojasaus en zoetzure komkommer

30 min. • Eet binnen 3 dagen



Komkommer



Kruimige aardappelen



Zoete aardappel



Rode peper



Verse gember



Knoflookteen



Paksoi



Limoen



Sesamzaad



Spekblokjes



Sojasaus

Voorraadkast items

Suiker, wittewijnazijn, roomboter, melk, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan, koekenpan, rasp, aardappelstamper, dunschiller of kaasschaaf, schuimspaan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Komkommer* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Kruimige aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Zoete aardappel (g)	225	450	675	900	1125	1350
Rode peper* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Paksoi* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Limoen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Sesamzaad (g 11) 19) 22)	5	10	15	20	25	30
Spekblokjes* (g)	50	100	150	200	250	300
Sojasaus (tl) 1) 6)	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Melk				scheutje		
Peper & zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2914 /697	387 /93
Vetten (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	12,1	1,6
Koolhydraten (g)	88	12
Waarvan suikers (g)	24,1	3,2
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	17	2
Zout (g)	2,8	0,4

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 6) Soja 11) Sesamzaad
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Dressing maken

Snijdt of schaaft de **komkommer** in dunne linten. Meng in een saladekom de suiker en wittewijnazijn en voeg hier de **komkommer** aan toe. Schep om en zet apart. Kook ruim water in een pan met deksel voor de aardappelen en zoete aardappel. Schil de **aardappelen** en **zoete aardappel**, snijd in gelijke stukken en kook, afgedekt, in 15 – 17 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



4. Paksoi bakken

Verhit dezelfde wok of hapjespan op middelhoog vuur en fruit de **knoflook**, **gember** en **rode peper** 1 – 2 minuten in het bakvet van de spekjes. Voeg het witte deel van de **paksoi** toe en bak 4 minuten mee. Voeg het groene deel en de **sojasaus** toe en bak nog 1 minuut mee.



2. Groenten snijden

Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de peper fijn. Schil de **gember** en snijd of rasp fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd het witte en het groene deel van de **paksoi** klein en bewaar het groene en het witte deel apart van elkaar. Snijd de **limoen** in parten.



5. Stampptot maken

Stamp de **aardappelen** en de **zoete aardappel** met de aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de roomboter en een scheutje melk toe om het smeug te maken en breng op smaak met peper en zout. Stamp op het laatst de gebakken **paksoi** met de **knoflook**, **gember** en **rode peper** erdoor.



3. Spekjes en sesamzaad bakken

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **sesamzaad**, zonder olie, tot het begint te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit ondertussen een wok of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes**, zonder olie, in 4 – 5 minuten knapperig. Haal de **spekjes** met een schuimspaan uit de pan en bewaar de apart. Laat het bakvet in de pan.



6. Serveren

Verdeel de stampptot over de borden en garneer met de gebakken **spekjes** en het geroosterde **sesamzaad**. Serveer met de **limoenparten**. Serveer de zoetzure **komkommerlinten** naast de stampptot.

TIP: *Wist je dat dit gerecht door de zoete aardappel rijk is aan vitamine A? Die is goed voor onder meer gezonde ogen en een sterk afweersysteem. Ook bevat dit gerecht veel kalium, wat zorgt voor een gezonde bloeddruk.*

Eet smakelijk!