

Varkensmedaillons in mosterdsaus

met paksoi stamppot (met 5 spices)

Paksoi is een lekkere knapperige kool die veel wordt gebruikt in Azië, maar ook perfect in een stamppot kan. In China heet paksoi vertaald oliegroente. Dat komt omdat Chinezen hun wokolie uit paksoizaad halen. Jus erbij met mosterd en je hebt een heerlijke stamppot op tafel staan!

30 min | 615 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	g	300	600	900	1000
Wortel	g	100	200	400	400
Ui	st	1	2	2	3
Varkensmedaillons	g	100	200	300	400
Paksoi	st	0.5	1	1	2
Chinese 5 spices	tl	0.5	1	1.5	2
zelf toevoegen:					
Olie en boter	el	1	2	3	4
Mosterd	tl	1	2	3	4
Ketjap	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels en wortel. Snijd klein en kook in 20 minuten gaar. Giet het water af en stamp met een beetje kookvocht tot een puree.
2. Pel de ui en snijd in ringen. Verhit olie en boter in een bakpan en bak de varkensmedaillons samen met de ui aan weerszijden bruin en gaar. Voeg de mosterd en een klein scheutje water toe voor een lekkere jus. Breng op smaak met zout en peper en zet afgedekt opzij.
3. Was de paksoi en snijd in repen, houd daarbij het witte en groene deel van elkaar gescheiden. Verhit olie in een wok of grote bakpan en roerbak het witte deel van de paksoi 4-5 minuten op een middelhoog vuur. Voeg vervolgens het groene deel van de paksoi toe en roerbak nog 1 minuut mee. Breng op smaak met de 5 spices, ketjap, zout en peper en schep door de puree.
4. Serveer de paksoi stamppot met de varkensmedaillons in mosterdsaus en de uienringen.

Tip: Je kunt ook kiezen voor een meer traditionele smaak met een beetje nootmuskaat en rodewijnazijn.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief