

Paksoysoep

Recept voor een heerlijke paksoysoep.
Bereidingstijd, kwartiertje

Ingredienten:

Runderbouillon

Ui

Lenteuitje

Paksoy

Knoflook

Gember

Cayennepeper

Shoyu

Eiermie

Breng een halve liter water aan de kook in een steelpannetje en snij ondertussen alle ingrediënten fijn. Als het water kookt leg je daar het eiermie nestje in en zet het vuur zacht.

Verhit wat olie in een wokpan en fruit eerst de ui aan tot deze glazig is. Voeg dan de paksoy en de lenteui toe. Flink even aanbakken. Voeg alle kruiden toe en meteen daarna de runderbouillon en de eiermie met het kookwater. Even aan de kook brengen Kwartiertje.

