

# PAKSOI, GEFRITUURDE SJALOT EN BOSUI-PANNENKOEKJES

4 personen | 35 minuten



## Ingrediënten

- 400 g sjalotjes
- 500 ml zonnebloemolie, plus 2 el om in te bakken
- zout
- 12 snackkomkommers of 1 courgette
- 8 babypaksoi
- 2 teentjes knoflook
- stukje gemberwortel (à 2 cm)
- 50 g cashewnoten, gezouten
- 6 el ABC Zoete Sojasaus (Ketjap Manis)
- 6 el sesamololie

## Bosuipannenkoekjes

- 48 ronde dumplingvelletjes, uit de diepvries (om te stomen)
- 4 bosuien
- 2-3 tl sesamololie
- 2 tl zout



ABC ZOETE SOJASAUUS  
(KETJAP MANIS)

## Bereiding

**1** Ontdooi de dumplingvelletjes.

**2** Pel de sjalotjes en snijd ze met een mandoline in dunne ringen van ½ centimeter dik.

**3** Schenk de zonnebloemolie in een wokpan; zorg dat er een laagje van ten minste 2 centimeter in de pan staat. Verhit de olie en test met een ringetje sjalot of hij heet genoeg is: de sjalot moet direct gaan 'dansen'. Frituur de sjalot in 1 minuut goudbruin. Schep hem uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

**4** Snijd voor de bosuipannenkoekjes de bosuien in dunne ringetjes. Leg een dumplingvelletje op een snijplank en bestrijk het licht met sesamololie. Bestrooi met wat zout en een paar ringetjes bosui. Leg het volgende velletje erop en druk goed aan. Bestrijk weer licht met sesamololie en bestrooi met wat bosui. Herhaal dit tot je een stapeltje van 6 dumplingvelletjes hebt. Rol het stapeltje dan met een deegroller plat tot er een plakje is ontstaan van 1-2 centimeter groter. Maak zo 8 pannenkoekjes.

**5** Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een koekenpan en bak de bosuipannenkoekjes aan beide kanten goudbruin. Leg ze op een bord en dek af met aluminiumfolie om ze warm te houden.

**6** Halveer de komkommers of courgette in de lengte en snijd de helften weer doormidden zodat er kwarten ontstaan. Halveer de babypaksoi. Pel de knoflook, schil de gember en snijd beide fijn. Hak ook de cashewnoten fijn.

**7** Meng in een kommetje de ABC Zoete Sojasaus (Ketjap Manis) met de sesamololie en 2 eetlepels water. Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een wokpan en bak de knoflook en gember tot ze beginnen te geuren. Voeg de babypaksoi en komkommer of courgette toe en schep 2 minuten om. Doe dan de soja-sesamsaus erbij en verwarm 1 minuut.

**8** Bestrooi de groenten met de cashewnoten en sjalot en serveer met de bosuipannenkoekjes.