

Paksoi



Paksoi is een koolsoort die oorspronkelijk uit Azië komt. Het is een bladkool met niet sluitende bladeren. Deze bladkool heeft knapperige, witte stelen en nerven en grote donkergroene bladeren. Paksoi heeft geen typische koolsmaak, het smaakt eerder wat pittig.

Recept

Bewaren

Bewaar paksoi in de koelkast. Het blijft zo 2-3 dagen goed, verpakt in een open plastic zak. Gesneden paksoi kun je 1 dag in de koelkast bewaren. Hoe weet ik of paksoi niet goed meer is? Voorgesneden paksoi gaat beschimmelen, wordt slap of verspreidt een zure geur. Dit bederf herken je snel door te kijken, ruiken of zelfs proeven.

Bereiden

Was de paksoi stelen met bladeren eraan in ruim water. Snijd het harde deel van de stronk eruit en snijd de stelen en bladeren vervolgens in brede of smalle repen. Snijd de groente in brede repen als je ze wilt koken/wokken. Snijd de groente in smalle repen als je ze gebruikt in een salade.

Bewaartijden

Paksoi rauw (heel)
Koelkast: 2-3 dagen

Paksoi rauw (gesneden)
Koelkast: 1 dag

Paksoi gekookt
Koelkast: 2 dagen
Diepvries: 3 maanden

Bereidingstijden

Koken: 5 - 7 minuten (de stelen iets langer dan het blad)
Roerbakken: 5 - 8 minuten
Magnetron: 4 - 7 minuten
Smoren: ca. 10 minuten
Stomen: ca. 10 minuten

<https://www.veggipedia.nl/groentenenfruit/paksoi/bereiden-en-bewaren>