

Gegrilde paksoi kool met champignons en hamreepjes

Ingrediënten:

- 300 gram HERTA® Hamreepjes
- 1 paksoi
- 8 stengels lente-ui
- 500g paddenstoelen (mengeling)
- 1 knoflookteentje
- gember van ca. 1 cm
- sap van 1 citroen
- Olijfolie, koriander, sesamolie, sojasaus, honing

Bereiding:

- Halveer de paksoi in de lengte en in de breedte. Halveer de mengeling van champignons.
- Voor de dressing: mix de knoflook, gember samen met enkele takjes koriander, sesamolie, sojasaus, honing en citroensap. Breng op smaak met peper en zout.
- Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Haal eruit en zet opzij tot verder gebruik. Voeg olijfolie in dezelfde pan en roerbak hierin de champignons met een eetlepel dressing beetgaar. Voeg de HERTA Ham reepjes toe en laat 1 minuut roerbakken.
- Verhit een grillpan. Bestrijk de paksoi en lente-ui met olijfolie en grill deze gaar.
- Serveer de gegrilde groenten met de champignonmengeling, geroosterde sesamzaadjes, extra koriander en de dressing.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**