

## Ingrediënten en Recept

### Pokcoy Tumis Udang - roerbak van paksoy en garnalen


Write a comment

★★★★★

Stem 5

Waardeer

**Pokcoy Tumis Udang**  
roerbak van paksoy en garnalen



**Bahan-bahan:**  
ingrediënten:  
250 gr baby paksoy  
100 gr grote garnalen, gepeld  
1 wortel  
1,2 ui  
3 teentjes knoflook  
2 eetl oestersaus  
1/2 theel angciu / mirin / rijstwijjn  
1/4 theel zout  
1/2 theel peper  
1/4 theel palmsuiker  
100 ml water  
1 theel maizena opgelost in 1 eetl water  
10 kwarteleitjes, zacht gekookt en gepeld  
1 eetl olie

**Cara membuat:**  
bereiding:  
Snijd de wortel in schuine plakjes, de ui in reepjes en hak de knoflook fijn. Was de paksoy en snijd de harde steel eraf.  
Verhit in een pan de olie en fruit de ui en de knoflook voor 2 minuten. Voeg de garnalen en de wortel toe en bak deze voor 1 minuut. Dan de paksoy toevoegen en meng alles goed. Vervolgens, de oestersaus, de angciu, het zout, de peper en de palmsuiker toevoegen gevolgd door het water. Bind de saus met de maizena en als het begint te borrelen voeg dan de eieren toe en meng alles voorzichtig door elkaar.

## Bron



<https://www.kokkieblanda.nl/indonesian/sayuran-groenten/3525-pokcoy-tumis-udang-roerbak-van-paksoy-en-garnalen>

Info Martine Lycke 22/04/2020

Groenten voorbereiden:

2 wortels in schuine platjes

1 ui

3 t Look

Paksoy wassen en in stukjes snijden

1tl Olie in pan

+ 1 ui

+ 3 t look

2 minuten bakken

100 g grote garnalen

Tot bijna gaar en garnalen opzijzetten

2 wortels

1 minuut bakken

Paksoy

+ saus:

2 el oestersaus

½ tl mirin

½ tl peper

¼ tl palmsuiker

100 ml water

1tl maizena + 1 tl water mengen

En toevoegen

Als begint te borrelen + 2 eieren

---

Fotos

