1A+1B Meat

Paksoistamppot met kruidige balletjes

Bereidingstijd
30 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Breng de tartaar op smaak met de helft van de sojasaus, snuf cayennepeper en peper. Draai hier circa 5 balletjes van. Verhit de roomboter in een pan en bak de balletjes op middelhoog vuur gaar. Snipper de ui, pers de knoflook en snijd de paksoi in stukjes. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en de knoflook. Voeg de paksoi toe, bak 3 minuten mee en breng op smaak met wat peper en zout. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de paksoi toe en de rest van de sojasaus toe en roer door. Serveer met de tartaarballetjes.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 40-50 g tartaar
- [ ] 200 g paksoi
- [ ] ¼ witte ui
- [ ] ½ teentje knoflook
- [ ] 1 tl roomboter
- [ ] ½ el olijfolie
- [ ] 1 el Kikkoman sojasaus
- [ ] Snuf cayennepeper
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**299 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**12 g**
Vezels	**3 g**
Eiwit	**31 g**