Bijgerechten / China

Baby Bok Choy met Knoflook Oestersaus

Baby paksoi die negentig seconden in kokend gezouten water wordt gedompeld, komt tevoorschijn in een tint groen die zo levendig is dat hij geschilderd lijkt, nog steeds enigszins stevig aan de stengel en zijdezacht aan het blad, in een waaier geplaatst en bedekt met een glanzende, gouden knoflook-en-oestersauspan-motregen die naar de zee en geroosterde allium ruikt. Een gerecht dat in minder dan tien minuten van fornuis naar tafel gaat en niets van je vraagt behalve timing en warmte.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- [ ] 400 g Baby paksoi, in de lengte gehalveerd
- [ ] 4 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- [ ] 10 ml Lichte sojasaus
- [ ] 5 ml Sesamolie (afwerking)
- [ ] 30 ml Oestersaus
- [ ] 20 ml Neutrale olie
- [ ] 30 ml Heet water of lichte bouillon

Zo maak je het.

01 Breng een grote pan met royaal gezouten water aan de kook; het moet net zo zout smaken als lichte soep. Het watervolume is van belang: te weinig water zal dramatisch in temperatuur dalen als de paksoi wordt toegevoegd, wat resulteert in stomen in plaats van blancheren en de levendige groene kleur verliest. De gehalveerde paksoi moet in agressief kokend water gaan. Laat elke helft voorzichtig met de snijkant naar beneden in het water zakken, met behulp van een tang. Blancheer precies 75-90 seconden; de stelen hebben de volledige duur nodig en de bladeren koken in de restwarmte. Haal het eruit met een tang en leg het onmiddellijk op een bord, met de snijkant naar boven, om te voorkomen dat het platte snijvlak in een plas water terechtkomt. Laat het gerecht niet onder koud water lopen, tenzij je dit gerecht meer dan 10 minuten van tevoren klaarmaakt. De restwarmte van de stengels maakt de bladeren voorzichtig af, en door afspoelen met koud water wordt de natuurlijke zoetheid van het snijvlak weggespoeld. Schik de helften op een serveerschaal in een waaier of rijen, allemaal in dezelfde richting.

02 Terwijl de paksoi wordt geplateerd, voegt u de neutrale olie toe aan een kleine pan of wok op middelhoog vuur. Voeg de gesneden knoflook toe en laat deze, onder af en toe roeren, 2 à 3 minuten langzaam koken. Je probeert de knoflook niet hard bruin te maken; het doel is geurige, zachte plakjes die goudbruin zijn aan de randen, maar over het algemeen bleek goudkleurig, en die hun scherpe aroma aan de olie hebben afgegeven. Volledig gebruinde knoflook zal bitter smaken in de afgewerkte saus. De olie ruikt binnen 2 minuten intens naar zoete, zacht geroosterde knoflook. Let goed op: dunne plakjes veranderen van bleek naar goudbruin en verbranden in minder dan 60 seconden zodra het bruinen begint. Zodra het merendeel van de plakjes bleek goudkleurig is met goudbruine randen, haal je ze van het vuur; de restwarmte in de pan zorgt ervoor dat ze nog eens 30 seconden blijven koken.

03 Voeg de oestersaus, lichte sojasaus en heet water of bouillon toe aan de pan met de knoflookolie. De vloeistof zal agressief sissen tegen de hete olie – ga een stapje achteruit. Roer snel om te combineren tot een gladde, glanzende saus. Laat het 15-20 seconden borrelen totdat het water gedeeltelijk is verdampt en de saus iets is ingedikt tot een stroperige consistentie. Haal van het vuur en voeg de sesamolie toe. Roer één keer. Giet de volledige inhoud van de pan – olie, plakjes knoflook en saus – rechtstreeks over de geplateerde paksoi. De saus moet zich rond de basis van de stengels verzamelen en het snijvlak bedekken. De plakjes knoflook zullen zich op de bladeren nestelen. De hitte van de saus verwarmt de reeds gekookte paksoi zonder deze verder te koken. Serveer onmiddellijk – dit gerecht blijft niet zitten en moet binnen 3 minuten na het sauceren worden gegeten, terwijl het contrast tussen de knapperige zijdeachtige paksoi en de warme glanzende saus nog steeds aanwezig is.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / bok-choy-oyster-sauce