**Paksoistamppot met varkenshaas en kokosmelk voor 4 personen**

Nodig:

1 kg iets kruimige aardappelen

1 middelgrote ui

1 teen knoflook

1 rode peper

4 eetlepel ketjap manis

4 eetlepel gembersiroop

280 gram varkenshaas

2 struiken paksoi

4 eetlepels zonnebloemolie

200 ml kokosmelk

1 eetlepel sesamzaad

Bereiding:

Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in ruim water met eventueel zout in 20 min. gaar. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd de rode peper in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees heel fijn. Meng de ketjap, gembersiroop, ui, knoflook en rode peper in een kom. Snijd de varkenshaas in blokjes van 1 cm, schep door de ketjapmarinade en laat dit even staan. Snijd ondertussen de paksoi in heel dunne reepjes. Verhit de olie in een hapjespan. Schep de varkenshaas uit de marinade, bewaar de marinade. Bak de varkenshaas in 2 min. gaar en goudbruin terwijl je blijft roeren. Voeg de marinade toe en verwarm nog 1 min. Giet de aardappelen af en stamp met de kokosmelk tot een smeuïge puree. Schep de paksoi erdoor en breng op smaak met peper en zout. Serveer de stamppot met de varkenshaas erop, besprenkel met de saus en bestrooi met het sesamzaad.