

Postelein, snel uit de wok

Bewaren

Postelein is niet lang te bewaren. Het beste gaat het in de groentelade van de koelkast knoflook en de uiliefst in een ruime bak met een doek op de bodem. Het is nogal kwetsbaar spul, maar zo kun je het enkele dagen bewaren.

Als je het langer goed wilt houden is invriezen ook een prima optie. Wel eerst even kort blancheren (2 tot 3 minuten), koudspoelen, en dan direct invriezen. Zo blijft het maanden houdbaar. Niet eerst laten ontdooien bij het uitvriezen, maar meteen de hete pan in.

Ingrediënten

- postelein
- ui
- knoflook
- boter of olie
- stukjes hardgekookt ei of reepjes oesterzwam of crème fraîche

Bereiding

De wok hoeft niet loei heet te zijn, het is meer gewoon fruiten dan wokken. Andere brede pan gaat ook prima

Snipper de knoflook en de ui en fruit deze in ruim boter in de wok. Ook de oesterzwam – als je die wilt – fruit je nu mee. Als de ui glazig ziet voeg je de postelien, peper en zout toe. Een paar keer flink schudden, zodat alle postelein een keer “de pan heeft gezien” en klaar is kees. De postelein hoeft niet heel erg te slinken in dit recept.

Je kunt er stukjes hardgekookt ei over strooien en of creme fraiche doorheen roeren, net wat je lekker vindt.