



Paksoi Taisai

Paksoi, ook bekend als pak-choy of bok-choi, is een koolsoort uit het verre oosten. Daar wordt hij vaak in wokgerechten verwerkt waarin hij een heerlijk licht pittige smaak brengt. Paksoi lijkt een beetje op warmoes. Net zoals warmoes kan je de blaadjes eten die je klaarmaakt zoals spinazie, maar ook de bladribben die gestoomd, gegrild of in de wok een extra toets toevoegen aan je gerecht. Van paksoi kan je bovendien zelfs de bloemen eten.

Paksoi kan je enkel zaaien in de zomermaanden juli en augustus. Je kan hem eventueel voorzaaien in perspotjes en later verplanten, maar het gemakkelijkst is rechtstreeks zaaien. Laat tussen twee rijtjes paksoi zo'n 15 centimeter en zaai één zaadje elke zes centimeter. Voor het zaaien kan je eventueel ook wat extra meststof toevoegen. Daarna begint het mirakel. Na slechts zes weken is de paksoi al oogstklaar, hij groeit dus echt als kool. Oogst door de paksoi net boven de grond af te snijden. Gebruik hem daarna meteen in de keuken, want lang blijft hij dan niet meer goed.





Niveau



Zonlicht



Water



Juli-Aug



Aug-Okt



1 cm



6x15 cm



Tips voor een geslaagde oogst

- ★ Geef elke dag een scheutje water. Paksoi maakt maar oppervlakkige wortels en kan tijdens zijn snelle groei wel wat water gebruiken.
- ★ Paksoi is perfect te kweken in potten. Voeg dan wel wat compost of andere meststof toe aan je grond.