



Indonesische paksoi-stamppot

met tempehblokjes in ketjapjus



20-30min



2 personen

Vandaag kook je met tempeh. Deze vleesvervanger gemaakt van gefermenteerde sojabonen is een ideale smaakdrager. Daarom serveren we de stukjes gebakken tempeh in dit recept in een kruidige jus van knoflook, ketjap en ketchup. Erbij serveer je een stamppot met paksoi en je topt je bordje vol Indonesische smaken met frisse koriander en knapperige pinda's. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 paksoi
- 1x preiringen
- 1 zakje kokosrasp
- 5g curry madraspoeder ¹⁰
- 1x Aziatisch gekruide tempehblokjes ^{11,13}
- 10g verse koriander
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 sachet ketchup ¹⁰
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- aardappelstamper
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

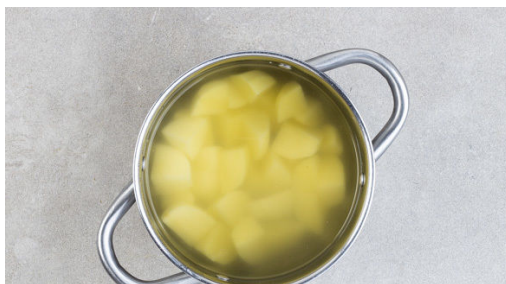
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

pinda's (5), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

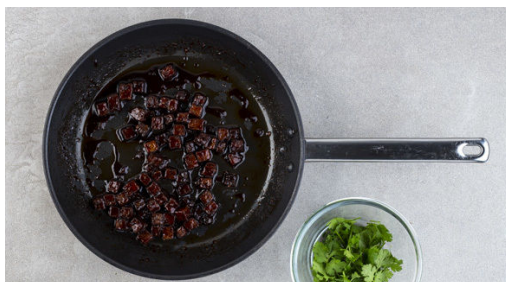
Voedingswaarde per portie

calorieën 702kcal, vet 31.9g, koolhydraten 64.2g, eiwit 31.7g



1. Aardappels koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Doe de **aardappels** met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er genoeg gekookt water bij tot ze onderstaan. Kook de **aardappels** in 12-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



4. Tempeh bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan en voeg de **tempehblokjes** toe. Bak ze in 4-5min rondom goudbruin en knapperig. Schep de **tempeh** in een kom en zet opzij tot het serveren. Hak de **koriander** grof.



2. Groenten snijden

Snijd het **wit van de paksoi** in reepjes en hak de **groene bladeren** grof. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Jus maken

Verhit de tempehpan op middelhoog vuur en bak de **rest van de knoflook** 30sec-1min (voeg evt. een scheutje olie toe als de pan te droog is). Voeg de **ketjap manis**, **ketchup** en 50ml water toe en kook al af en toe roerend 2-3min totdat een **kleverige saus** ontstaat.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **preiringen**, **gember**, de **helft van de knoflook** met 1/4tl zout 3-4min totdat de **prei** zacht is. Voeg de **kokosrasp**, het **wit van de paksoi** en de **helft van het curry madraspoeder** toe en bak 3min. Roer de **paksoibladeren** erdoor en stoof 1-2min mee. Neem de pan van het vuur en zet opzij tot stap 6.



6. Stamppot

Stamp de **aardappels** fijn. Roer de **groenten** erdoor en voeg evt. wat **kookwater** erbij om de **stamppot** smeuïger te maken. Proef en breng de **stamppot** op smaak met meer **madraspoeder**, zout en of peper. Serveer de **stamppot** met de **tempeh** bovenop en schenk de **jus** erover. Bestrooi met de **pinda's** en **koriander**.