



Indonesische paksoi-stamppot

met tempehblokkjes in ketjapjus



20-30min



2 personen

Vandaag kook je met tempeh. Deze vleesvervanger, die gemaakt wordt 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 Indonesische smaken met frisse koriander en crunchy pinda's.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 paksoi
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 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
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- waterkoker
- maatbeker

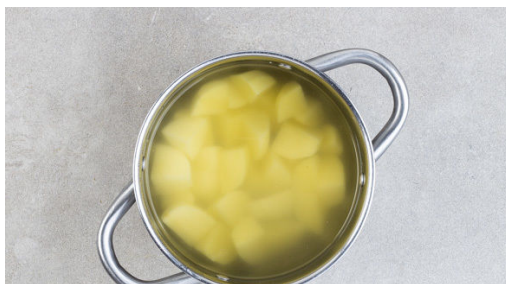
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

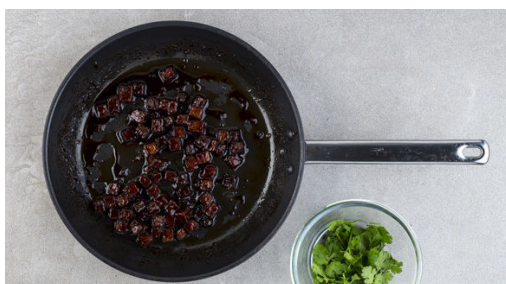
Voedingswaarde per portie

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



1. Aardappels koken

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



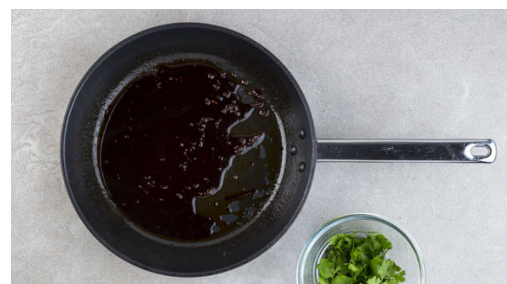
4. Tempeh bakken

Verhit 2el olie in een middelgrote koekenpan en voeg de **tempehblokjes** toe. Bak ze in 4-5min rondom goudbruin en knapperig. Schep de **tempeh** op een bord en zet opzij. Hak de **koriander** grof.



2. Groenten snijden

Snijd het **wit van de paksoi** in reepjes en hak de **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). Voeg de **ketjap manis, ketchup** en 3-4el water toe en roer door. Laat 2-3min zachtjes pruttelen tot een kleverige **sous** ontstaat. Roer dan vlug de **tempeh** erdoor.



3. Groenten bakken

Snijd de **prei** in ringen. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **prei, gember, de helft van de knoflook** en het **wit van de paksoi** met 1/4tl zout toe en bak 3-4min. Voeg de **kokosrasp, paksoibladeren** en de **helft van het madraspoeder** toe. Roerbak 1-2min tot de **paksoi** zacht is en neem de pan van het vuur.



6. Stamppot

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