



Vegan Indonesische spaghetti

met tempeh, sambalpinda's en Thaise basilicum



ca. 25min



2 personen

Dit is een van die fusiegerechten waarvan je op papier denkt: 'eh...?' maar die je in de praktijk in drie hapjes naar binnen schuift. Ontsproten aan het mad scientist-brein van onze chef Elisabeth is dit er zeker eentje om te proberen. Bovendien vegan en binnen een half uur op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1x tempeh ⁶
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 250g spaghetti ¹
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje sambal oelek
- 10g verse Thaise basilicum
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- grote kookpan
- grote koekenpan of wok
- vergiet
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1039kcal, vet 53.7g, koolhydraten 104.9g, eiwit 36.0g



1. Tempeh bakken

Kook ruim water in een waterkoker. Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Rasp de **helft van de tempeh** grof (bewaar de **rest** voor een ander recept). Voeg 1-2el olie aan de pan toe en roerbak de **tempeh** 3-4min. Voeg de **helft van de ketjap manis**, 1/2tl zout, een snuf suiker en flink wat peper toe. Roer door en schep de **tempeh** op een bord.



2. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Meng de **pindakaas** met de **rest van de ketjap**.



3. Saus maken

Verhit de gebruikte koekenpan of wok op hoog vuur en voeg de **paprika**, **courgette** en **ui** met een snuf zout toe. Roerbak 1min. Schenk de **kokosmelk** en **pindasaus** erbij en breng al roerend aan de kook. Draai het vuur laag en laat de **saus** 4-5min pruttelen.



4. Pasta koken

Doe het gekookte water in een grote kookpan en voeg 1tl zout toe. Breng opnieuw aan de kook en kook **2/3e van de spaghetti (of meer bij grote trek)** in 7-9min beetgaar. Giet de **pasta** af.



5. Sambalpinda's maken

Hak de **pinda's** grof en meng ze met **1/3e van de sambal**.



6. Spaghetti afmaken

Snijd de **Thaise basilicumblaadjes** grof en de **limoen** in partjes. Meng de **pasta** met de **groenten**, **saus** en de **tempeh** en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** met de **sambalpinda's**, **Thaise basilicum** en meer **sambal** naar wens. Geef de **limoenpartjes** erbij om er over uit te knijpen.