



Indonesische paksoi-stamppot

met tempehblokjes 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
- 1 zakje curry madraskruiden ¹⁰
- 1x Aziatisch gekruide tempehblokjes ^{11,13}
- 10g verse koriander
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje ketchup ¹⁰
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

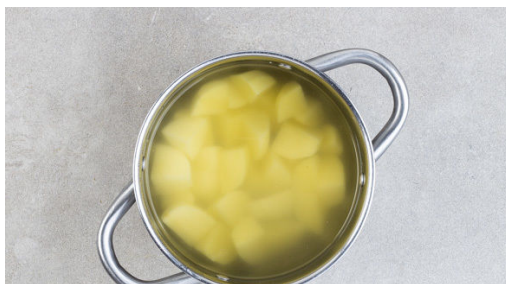
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

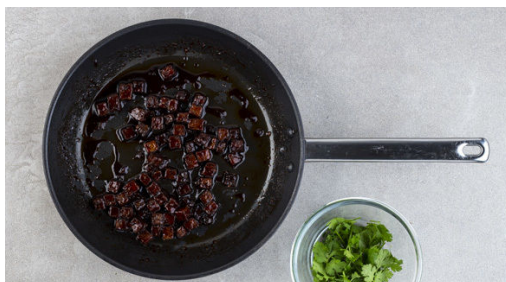
Voedingswaarde per portie

calorieën 737kcal, vet 34.7g, koolhydraten 70.0g, eiwit 32.8g



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). Schenk er de **helft van de ketjap manis, ketchup** en 3-4el water bij en roer door. Laat 2-3min zachtjes pruttelen tot een kleverige **sous** ontstaat. Roer dan vlug de **tempeh** erdoor. Breng evt. op smaak met **meer ketjap manis**.



3. Paksoi bakken

Snijd de **prei** in de lengte door en dan in reepjes. Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok 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. Doe de **kokosrasp, paksoibladeren** en **1tl madraskruiden** erbij. Roerbak 1-2min tot de **paksoi** zacht is en neem de pan van het vuur.



6. Stampot maken

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