



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 prei
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje curry madraskruiden ¹⁰
- 1 pakje Aziatische 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

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

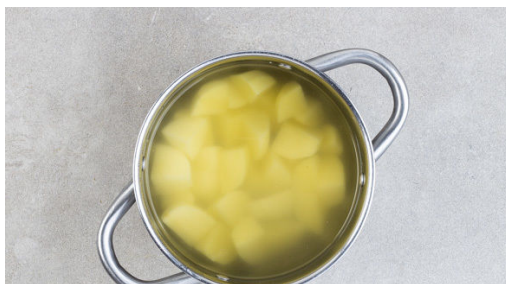
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

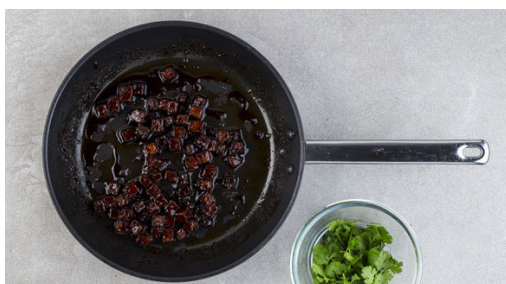
Voedingswaarde per portie

calorieën 886kcal, vet 42.5g, koolhydraten 89.8g, eiwit 35.9g



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.



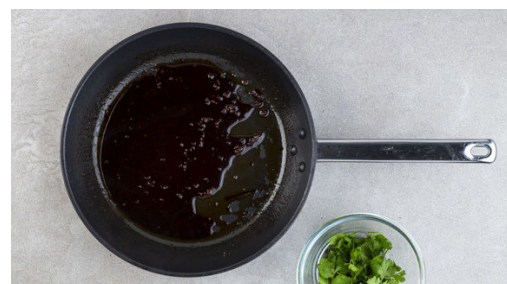
4. Tempeh bakken

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. Snijd de **prei** in de lengte door en dan in reepjes.



5. Saus maken

Bak de **rest van de knoflook** 30sec in de tempehpan. Voeg de **helft van de ketjap** met de **ketchup** en 3-4el water toe. Laat 2-3min pruttelen, tot er een stroperige **sous** ontstaat. Roer dan vlug de **tempeh** erdoor.



3. Paksoi bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olie op middelhoog vuur. Voeg de **prei**, het **wit van de paksoi**, **gember**, de **helft van de knoflook** en 1/4tl zout toe en roerbak 3-4min, tot de **prei** zacht is. 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** grof en roer de **roerbakgroenten** erdoor. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **stampot** smeuïger te maken en breng op smaak met meer **madraskruiden**, zout en/of peper. Serveer de **stampot** met de **tempeh** in **sous** bovenop. Bestrooi met de **pinda's** en **koriander**.