



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

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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 1156kcal, vet 51.8g, koolhydraten 133.2g, eiwit 40.6g



1. Tempeh bakken

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **pasta**. 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.



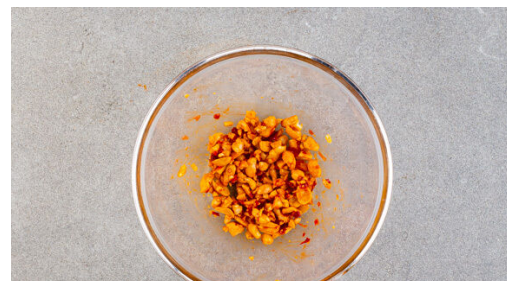
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Giet af en doe terug in de pan.



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**.



5. Sambalpinda's maken

Hak de **pinda's** grof en meng ze met **1/3e van de sambal**. Hak de **Thaise basilicum** grof en snijd de **limoen** in parten.



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.



6. Spaghetti afmaken

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.