



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
- 1x preiringen
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 1 pakje Aziatische tempehblokjes ^{11,13}
- 10g verse koriander
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- plantaardige olie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- fijne keukenrasp

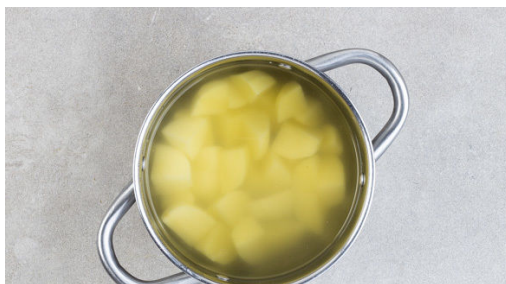
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

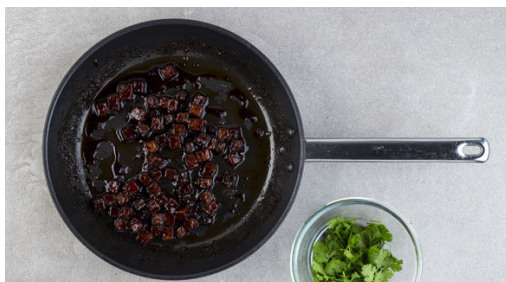
Voedingswaarde per portie

calorieën 725kcal, vet 30.9g, koolhydraten 78.0g, eiwit 32.5g



1. Aardappels koken

Schil en snijd de **aardappels** in grove stukken. Doe ze met genoeg zout 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. Houd ze afgedekt warm.



4. Tempeh bakken

Verhit 1el olie in een 2e middelgrote koekenpan en voeg de **tempehblokjes** toe. Bak ze in 4-5min rondom goudbruin en knapperig. Schep de **tempeh** op een bord. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof.



2. Groenten snijden

Snijd het **wit van de paksoi** in schijfjes en snijd het **groen** in brede repen. Schil en hak de rasp de **gember** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Saus voorbereiden

Bak de **rest van de knoflook** 30sec in de tempehpan. Voeg de **helft van de ketjap** 1el ketchup en 50ml water toe. Laat 2-3min pruttelen, tot er een stroperige **saus** ontstaat.



3. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olie op hoog vuur. Voeg de **prei**, de **gember**, de **helft van de knoflook** en een flinke snuf zout toe en roerbak 3-4min, tot de **prei** zacht is. Doe het **wit van de paksoi**, de **helft van de kokosrasp**, en de **helft van de curry-madraskruiden** erbij en roerbak 3min. Voeg de **paksoibladeren** toe, roerbak 1-2min en neem de pan van het vuur.



6. Puree stampen

Stamp de **aardappels** grof en roer de **roerbakgroenten** erdoor. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **stampapot** smeuïger te maken en breng op smaak met de **rest van de curry-madraskruiden**, zout en peper. Serveer de **stampapot** met de **tempeh** en schenk de **saus** erover. Bestrooi met de **pinda's** en **koriander**.