



Indonesisch broodje tempeh met ananas

en rodekool-wortelslaw met kokos



ca. 20min



2 personen

Tempeh is ontzettend populair in de Indonesische keuken, al zullen ze het daar niet zo snel op een broodje serveren. Wij doen het wel en maken er bovendien een fijn fusionspektakel van, met sappige ananas en een slaw met barbecuesaus, sriracha én kokos. En tot slot gooien we alles ook nog eens op een Franse baguette. En het werkt nog ook!

Wat je van ons krijgt

- 1 blikje ananastukjes
- 1 wortel
- 200g rodekoolreepjes
- 1 zakje kokosrasp
- 1 pakje Aziatische tempehblokjes ^{11,13}
- 2 zakjes sriracha
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 2 baguettes ¹
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 912kcal, vet 38.0g, koolhydraten 103.0g, eiwit 33.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Vang bij het afgieten van de **ananas** het **sap** op. Schrob evt. de **wortel** en rasp 'em grof. Zet de **rodekoolreepjes** klaar in een kom.



4. Baguettes afbakken

Leg de **baguettes** op een bakplaat met bakpapier en bak in 6-8min krokant in de oven.



2. Slaw maken

Klop een **dressing** van **2el ananassap**, **3el azijn**, **1tl zout** en een snuf peper. Meng de **dressing** met de **wortel**, **rodekoolreepjes** en **kokosrasp** en kneed de **slaw** ca. 1min stevig met je handen. Laat de **slaw** trekken tot het serveren.



5. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen.



3. Tempeh en ananas bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op hoog vuur met 1-2el plantaardige olie. Voeg de **tempeh** en de **ananastukjes** met de **sriracha** en de **BBQ-saus** toe. Roerbak 4-5min.



6. Serveren

Snijd de **baguettes** open en besmeer met 2-3el mayonaise. Beleg met de **tempeh en ananas** en wat **rodekool-wortelslaw**. Bestrooi met de **bosui** en serveer de **broodjes** met de **rest van de slaw**.