



Rijstbowl met groene asperges en sticky tempeh

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 200 g zilvervlies rijst
- 🥄 200 g tempeh
- 🥄 150 g groene asperges
- 🥄 ½ paksoi
- 🥄 3 el ketjap manis
- 🥄 1 el sojasaus
- 🥄 40 g pinda's
- 🥄 5 g koriander
- 🥄 1 limoen
- 🥄 crispy chili olie of sambal
- 🥄 peper en zout
- 🥄 olie om in te bakken

MATERIAAL: pan of wok

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de zilvervliesrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de tempeh in blokjes. Snijd de harde uiteinden van de asperges en snijd ze in stukken van ca. 3–4 cm.
3. Snijd de paksoi in grove stukken.
4. Hak de koriander fijn.
5. Verhit een beetje olie in een andere pan of wok.
6. Bak eerst de asperges 3–4 minuten tot ze beetbaar zijn.
7. Voeg dan de witte stukken paksoi toe, bak 2 minuten mee en voeg op het laatst het groene blad toe.
8. Meng de pinda's door de groenten.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Verhit wat olie in een koekenpan of wok en bak de tempeh rondom goudbruin op middelhoog vuur, dit duurt ongeveer 8–10 minuten.
11. Voeg daarna de ketjap manis en sojasaus toe en bak nog 2 minuten mee tot de tempeh goed gekaramelliseerd is.
12. Verdeel de rijst over twee kommen.
13. Schep de groenten en de tempeh er bovenop.
14. Garneer met koriander en een lepeltje crispy chili olie of sambal naar smaak.
15. Maak eventueel af met het sap van een limoen.

BRON: jaimyskitchen.nl

