



Gebakken tempeh met sambal - Sambal goreng tempeh

Sambal goreng betekent gebakken sambal. Het is een veelgebruikte Indonesische smaakmaker en er wordt van alles in bereid: dunne aardappelfrietjes, eieren, boontjes of andere groenten, gedroogde vis, enzovoort. Het bestaat uit een boemboe, meestal van sjalotten, knoflook, trassie, pepers en andere smaakmakers zoals laos, salamblad, ketjap en palmsuiker.

2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- ✎ 1 sjalot
- ✎ 1½ teen knoflook
- ✎ ½ rode peper
- ✎ ½ el sambal oelek
- ✎ ½ tl gemalen laos
- ✎ 250 g tempeh
- ✎ 50 ml zonnebloemolie
- ✎ 1½ el ketjap manis
- ✎ ½ el kokosbloesemsuiker

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Snijd de sjalotten en knoflook grof.
2. Snijd het steeltje van de rode peper.
3. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten.
4. Snijd het vruchtvlees grof.
5. Doe de sjalot, knoflook en peper in een vijzel of keukenmachine en maal tot een pasta.
6. Meng de sambal en laos erdoor (boemboe).
7. Snijd de tempeh in de breedte in repen van ca. 1 cm en snijd de repen in de lengte doormidden.
8. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak hierin de tempeh in ca. 6 minuten bruin en krokant.
9. Keer halverwege.
10. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
11. Bak in dezelfde pan de boemboe al roerend 3 minuten op middelhoog vuur.
12. Voeg de ketjap en kokosbloesemsuiker toe en kook 1 minuut mee.
13. Schep de gebakken tempeh erdoor en serveer warm.

TIP: -

BRON: ah.nl



Selamat makan