



2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g tempeh
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 ½ el sambal oelek
- 🍴 115 ml ketjap manis

voor erbij

- 🍴 jasmijnrijst

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Snijd de tempeh in blokjes van ca. 1½ cm.
2. Verwarm de olie in een hapjespan en bak de tempeh op hoog vuur in ca. 5 minuten rondom goudbruin.
3. Schep regelmatig om.
4. Voeg de sambal en ketjap toe en breng aan de kook.
5. Zet het vuur laag en stoof het gerecht 10 minuten, schep regelmatig om zodat de ketjap niet aanbakt.
6. Breng eventueel op smaak met zout.
7. Serveer met de jasmijnrijst.

TIP: Maak je rijsttafel compleet met rendang, sambal goreng telur, atjar ketimoen en sambal goreng buncis.

BRON: ah.nl

Tempeh met ketjap - Ketjap tempeh

Tempeh in een zoet-pittige sticky saus van sambal en ketjap: zie daar maar eens van af te blijven. Lekker als onderdeel van een rijsttafel, of zo, met jasmijnrijst erbij.



Selamat makan