



Toete tempeh - Tempeh manis

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 sjalotten
- 🍴 4 tenen knoflook
- 🍴 2 cm verse gember
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 250 g tempeh
- 🍴 300 ml arachideolie
- 🍴 25 g palmsuiker
- 🍴 4 el ketjap manis

Materiaal: vijzel (tjobek), wok, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Snijd de sjalotten, knoflook, gember en peper grof.
2. Doe alles in de vijzel en stamp fijn (boemboe).
3. Snijd de tempeh in dunne reepjes.
4. Verhit minimaal 1 cm arachideolie in een wok en frituur de tempeh in ca. 8 minuten of totdat de tempeh goudbruin en krokant is.
5. Neem uit de pan en laat de reepjes op een met keukenpapier bekleed bord uitlekken.
6. Verhit 1 el olie en de boemboe in een wok en roerbak 2 minuten.
7. Voeg de palmsuiker toe en schep 2 minuten om tot het gekarameliseerd is.
8. Voeg de reepjes tempeh en de ketjap manis toe, breng op smaak met peper en eventueel zout en schep goed om.

TIP: Houd je van extra pittig? Voeg dan extra rode peper en knoflook toe.

BRON: ah.nl



Selamat makan