Sambal Goreng Tempeh / Tahoe

Gerecht voor 8 personen

Bereidingstijd: 40 minuten

Kooktechniek: Fruiten en bakken

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

 Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

 Serveerschaal

Ingrediënten

1 blok tempeh

1 blok tahoe

tarwebloem

200 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

½ kopje ketjap manis

1 eetl. tamarinde *(bijv. pitloze versie van Flower Brand – kunnen toch pitten inzitten, dus goed checken). Laten weken in 6 eetl.*

 *water. Fijnmaken met schone vingers en pitten verwijderen. Een poosje laten staan voor gebruik*

Geraspte schil van 1 citroen

Arachideolie

Boemboe ingrediënten

4 kemirienoten

2 rode uien

4 knoflookteentjes

2 eetl. sambal manis

2 theel. trassi

4 cm laos-wortel of 2 theel. laospoeder (*verse laos voor gebruik dun schillen*)

2 serehstengels (*eerst ontdoen van de harde bladeren c.q. top-einde*)

4 theel. goela djawa

4 salamblaadjes (*ontnerven*)

4 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Snijdt de tempeh in plakjes (½ cm dik) en daarna elk plakje door zessen, en snijdt de tahoe in blokjes van 3 keer 1½ cm. Drogen op keukenpapier. Bestuif de stukjes tahoe en tempeh met tarwebloem en bak ze vervolgens goudbruid in een scheut olie op een hoog vuur. Pas op de tempeh is broos en kan makkelijk kapot geroerd worden! Daarom voorzichtig omroeren. In een voorverwarmde schaal wegzetten.

Fruit de boemboe in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)! Nu de kokosmelk, ketjap, tamarinde en citroenrasp toevoegen en zachtjes laten koken tot een ietsje dikkere saus wordt verkregen.

Nu de gebakken tempeh en tahoe er voorzichtig doorscheppen en opdienen.

Men kan dit gerecht ook eventueel koel bewaren en opwarmen in de magnetron.

Serveertips

Heerlijk bijgerecht bij een rijsttafel