

Ingrediënten

- 700 g zoete aardappelen
- 200 ml Kikkoman sojasaus
- 400 g tempeh
- groene kruiden ter afwerking
- olijfolie

Voor de paprika-tomatenchutney

- 1 teentje look
- 2 cm verse gember, geraspt
- 1 grote ui, fijngesneden
- 0,5 rode chilipeper, ontpit en fijngesneden
- 0,5 kl komijn
- 0,5 kl kaneel
- 1 blik Elvea tomatenblokjes (400g)
- 1 bokaal rode paprika's (220g), in stukjes
- 5 saffraandraadjes
- 1 kl suiker
- 1 limoen, het sap
- olijfolie



Recept

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in blokjes. Zet ze onder met water en sojasaus. Breng de aardappelen aan de kook, laat ze garen op een zacht vuurtje en giet ze af. Maak ondertussen de paprika-tomatenchutney. Fruit in een scheutje olijfolie de look, gember, ui, chilipeper, komijn en kaneel aan. Voeg de tomatenblokjes en stukjes paprika toe samen met de saffraan, suiker en het sap van een limoen.

Laat het geheel een paar minuutjes stoven op een zacht vuurtje zodat alle smaken zich goed kunnen vermengen. Roer vervolgens de zoete aardappelblokjes onder de paprika-tomatenchutney.

Snijd de tempeh in blokjes en bak ze krokant in een scheutje olijfolie. Werk het stoofpotje af met groene kruiden en serveer samen met de tempeh.

Bron



<https://njam.tv/recepten/indisch-stoofpotje-met-zoete-aardappel-en-tempeh>

Info Martine Lycke 23/10/2019

2 rode aardappelen schillen en in kleine blokjes snijden
Opzetten met water
En grote scheut sojasaus

1 ui
Look
Chilipeper (1 rode en 1 groene gebruikt)
½ kl komijn
½ kl kaneel
Scheut gemberpasta
Met wat olijfolie aanstoven

Bokaal paprikas – paprikas in stukjes snijden
En toevoegen aan ui
1 blikje tomaten

Rode aardappelen afgieten en aan tomaten toevoegen
Efkes laten meestoven
Op vuur gelaten

Voor 's anderendaags te gebruiken

Fotos

