Hoofdgerechten / Indonesië

Stoofpot met linzen en taugé · Indonesië

Een stevige, plantaardig opgebouwde stoofpot met taugé en bonen of linzen, met smaken uit Indonesië.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g taugé
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad

Zo maak je het.

01 Maak de taugé schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de taugé toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 15 minuten zacht koken.

04 Spoel de peulvruchten en schep ze door de stoofpot. Verwarm vijf minuten, tot alles goed heet is.

05 Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-id-02-09-afeef86