Hoofdgerechten / Indonesië

# rijstnoedels met tempeh en daikon · Indonesië

Een snelle noedel- of pastamaaltijd met daikon en tempeh, als moderne keukenvariatie geïnspireerd op Indonesië.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g rijstnoedels
- ☐ 500 g daikon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g tempeh
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad

## Zo maak je het.

01 Kook de rijstnoedels volgens de verpakking gaar. Bewaar een kopje kookwater en giet af.

02 Maak de daikon schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de daikon toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut kookwater toe en laat afgedekt garen tot de groente zacht is.

04 Snijd de tempeh in blokjes en bak ze acht tot tien minuten, tot ze goudbruin en goed heet zijn.

05 Meng alles in de pan en maak zo nodig smeuïg met kookwater. 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-09-19-bcd9ecd