Hoofdgerechten / Japan

# Pannetje met tempeh en paksoi · Japan

Een hartige Studio-variatie met paksoi, tempeh en een kruidige afwerking, geïnspireerd op Japan.

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

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g tempeh
- ☐ 180 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g paksoi
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g sesamzaad

## Zo maak je het.

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

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

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 5 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn.

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

05 Schep het gare hoofdingrediënt bij de groenten. Voeg witte misopasta, fijn geraspte verse gember, sesamzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren. Serveer direct.

**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-jp-01-03-a2bac95