

## Kering Tempeh



### Benodigde tijd

Bereiding: 45 minuten

### Benodigdheden

Wadjan

## Ingrediënten

- 1 blok tempeh
- 0,5 bol knoflook
- 1,5 schijf gula djawa
- 1,5 tl suiker
- 1 tl assem (tamarinde)
- 2 el gefruite uitjes
- 2 lomboks (pepers)
- 0,5 tl laos
- 2 salam blaadjes
- zonnebloemolie

## Bereiding

1. Snijd de tempeh in dunne reepjes en bak in de zonnebloemolie tot het bruin is. Neem uit de pan.
2. Snijd de knoflook in dunne plakjes en bak in dezelfde olie bruin, neem uit de pan.
3. Snijd de lombok in schuine plakken en bak in de olie, neem uit de pan.
4. Schenk de overtollige olie uit de pan en fruit de laos en salam in een beetje olie.
5. Voeg de gula djawa, assem en een klein kopje water toe, net als de suiker en wat zout. Laat zachtjes inkoken tot het stroperig wordt.
6. Voeg alle gebakken ingrediënten en de gefruite uitjes toe en schep goed door elkaar.