**Sticky tempeh**

Nodig:

400 gram tempeh

1 rode ui

halve rode puntpaprika of een chilipeper voor meer pit

2 tenen knoflook

1 eetlepel citroensap

2 eetlepels sojasaus

2 eetlepels ketjap manis

2 eetlepels zoete chilisaus

2 blaadjes djeroek poeroet

optioneel: 1 steranijs

sambal oelek naar smaak

ruim olie om in te bakken

snufje zout naar smaak

garnering: ringetjes bosui en/of sesamzaadjes

Bereiding:

Snijd de tempeh in blokjes, reepjes of driehoekjes (wat je zelf mooi vindt). Bak/frituur de tempeh krokant in olie. Bestrooi de tempeh met een snufje zout en zet apart tot gebruik. Snipper de rode ui en hak de knoflook fijn. De puntpaprika/chilipeper snijd je klein. Verhit een eetlepel olie in een koekenpan of wok en fruit hierin de ui, knoflook, puntpaprika, sambal oelek en djeroek poeroet blaadjes (in zijn geheel) aan. Bak ook de steranijs mee (als je dit lekker vindt). Als de ui glazig is en de paprika zacht dan voeg je de sojasaus, ketjap, citroensap en de chilisaus toe. Laat de saus goed bubbelen. Als de saus goed bubbelt en warm is dan voeg je de gebakken tempeh toe. Schep alles goed om zodat elk stukje tempeh is bedekt met een laagje van de saus. Proef (voorzichtig, want heet!) of de smaak naar wens is en pas het indien nodig nog aan. Serveer direct.