



Type: Hoofdgerecht

Aantal: 1 persoon

Bereidingstijd: 15 minuten

## Gele quinoa

met tempeh & pittige snijbonen

### Ingrediënten

- 70 g quinoa
- ½ tl kurkuma
- 200 g snijbonen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- ½ rode peper
- ½ el (olijf)oli
- ½ el ketjap manis
- ½ tl sambal
- 90 g tempeh ketjap

### Bereiding

1. Kook de quinoa samen met de kurkuma in een pan met water gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de snijbonen in schuine dunne plakjes.
3. Zet de snijbonen op in een pan met water en kook deze in 6-8 minuten beetgaar.
4. Snijd ondertussen de ui in dunne halve ringen, snijd het teentje knoflook en de rode peper fijn.
5. Verwarm de helft van de olie in een pan. Fruit hierin de ui, knoflook en rode peper 2 minuten. Voeg dan de ketjap en sambal toe en bak dit een minuutje mee. Roer de afgegoten snijbonen hierdoorheen en bak nog een minuutje mee en breng op smaak met peper en zout.
6. Verwarm de andere helft van de olie in een pan en bak de tempehblokjes hierin in 3-4 minuten goudbruin.
7. Serveer de quinoa met de tempeh en snijbonen op een bord.