

# Knapperige tempeh blokjes

## Ingrediënten

- 200 g tempeh
- Zout
- (Gerookt) paprikapoeder
- Witte peper
- Knoflookpoeder
- Olie

## Bereidingswijze

- Snijd tempeh in kleine vierkantjes van ongeveer 0,5 cm.
- Sprengel wat olie over de blokjes en bestrooi ze met de specerijen en kruiden.
- Roer ze even door zodat alle blokjes bedekt zijn met olie, kruiden en specerijen.
- Bak vervolgens de blokjes in een met olie ingevette koekenpan op een gematigd vuur gedurende ca. 15 minuten, totdat ze bruin zijn. Af en toe omroeren.
- Wees niet bezorgd als de blokjes nog zacht zijn, ze worden knapperig zodra ze afkoelen. Het is een beetje gevoel krijgen.

## Hulpmiddelen

Koekenpan

## Tips

- Lekker over salades en boerenkoolstampot en overal waar spekblokjes lekker bij zijn.
- Je kunt ook tofu gebruiken. De structuur is dan wat fijner.
- Als je tijd hebt, snijdt dan de blokjes wat eerder en laat ze op een keukenpapier wat indrogen. Dan worden ze nog knapperiger.