[**Tempe Gurih**](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3D%2522indonesian%2Brecipes%2522%26start%3D10%26client%3Dfirefox-a%26hs%3D4sO%26sa%3DN%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26channel%3Dsb%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=en&u=http://ikaray.net/kitchen/2005/02/19/tempe-kuah-santan/&usg=ALkJrhgpB_gLSXwj1giG4KeMTRs29TANAw)   
500 ml de **lait coco**  
4 PCs grand **piment rouge**, coupé en tranches obliques   
**Tempe** taille moyenne, Cut Box, mi-cuit au plat, mettre de côté   
Assaisonnements subtils:   
2 pcs Hot Pepper   
5 échalotes   
3 ail   
1/2 cuillère à café de poivre   
2 oeufs noisette   
1/2 cuillère à café de curcuma en poudre   
1 cuillère à soupe de sucre en tranches de rouge   
1 cuillère à café de sel   
L'huile de cuisson pour la friture   
     Couper le tempeh en goûts conformément, frit à la coque, égouttés   
     Subtil épices sauter jusqu'à ce que parfumé.   
     Verser le lait de coco et cuire jusqu'à ébullition   
    Tempe Insertion et piment rouge, mélanger cuire jusqu'à ce que le tempeh cuit,   
     Retirer et servir

**Tahu Gejrot Cirebon - Tofu frit à la sauce de soja Chili**  (4 pers)   
     10 cubes de tofu frit (  
     200 ml d'eau   
     50 ml de kecap manis)   
     Sucre de palme de 25 grammes   
     ½ cuillère à café de sel   
     1 cuillère à café de vinaigre (indonésien: cuka putih) Moudre les épices suivants en pâte :  
     2 piments verts thaïs (indonésien: cabe rawit Hijau)   
     1 échalote (indonésien: Bawang Merah)   
     1 gousse d'ail (indonésien: Bawang putih)      Couper chaque tofu en4. Placez dans un bol de service   
    \* Dans une petite casserole, faire bouillir ensemble pâte d'épices, de l'eau, sauce soja sucrée, sucre de palme, sel, vinaigre. Réduire le feu laisser mijoter 2 min.   
     Verser la sauce sur le dessus du tofu et servir immédiatement.

**Tahu Gejrot**   
10 pcs tofu frit, couper en diagonale   
purée assaisonné Cayenne 5BH   
Piments rouges 5 pcs   
Oignons rouges 4 pcs Ail 2 pcs   
250 ml d'eau d '  
2 cuillères à soupe de sucre de palme haché   
3 cm tamarin sauce de soja 2 cuill à soupe sel au goût   
  
     Faire bouillir l'eau, ajouter tous les ingrédients de la vinaigrette ACID, porter à ébullition, goûter   
     Mélanger les épices écrasées dans de l'acide de la sauce, mélanger rapidement ensuite éteindre le feu   
    rincez avec de l'acide sauce. Fried Tempe

**Tempe manis** :

On coupe de petits bâtonnets de **tempeh** et on les fait frire pour les assécher. On réserve. Dans le même wok, on fait frire **échalote**, **ail**, **gingembre**, piment puis on ajoute du **sucre** de palme, de la sauce de soja (***kecap asin****),* de la **citronnelle** et des **feuilles de citronnier**. On mélange avec les bâtonnets de tempe et c’est prêt.

Sambal goreng tahoe tofu frit

un bloc de caillé de soja du Toko

deux feuilles de salam

2 cuillères à café de sauce de soja

1 tomate

1 cuillère à café gula djawa

santen: dissous 80 g crème de coco dans 400 ml d'eau bouillante

Boemboe:

environ 40 grammes d'échalotes pelées

2 gousses d'ail

et d' une demi - cuillerée galanga

4 cuillères à café de piment oelek

sel demi-cuillère à thé

Peel un morceau galanga coupé en tranches épaisses. Vous avez besoin15 grammes. Les tranches jettent, comme les feuilles de salam, dans wadjan quand vous allez faire frire la pâte.

Étape 1

Couper le tofu en cubes (die taille) et les rincer dans une passoire. Égoutter, séchage 30 minutes.

Étape 2

Nettoyez le Santen: los 80 grammes de crème de noix de coco dans 400 ml d'eau (chaude).

Pan avec Santen. Les bâtons j'utilise pour remuer.

Étape 3

Peler les tomates, le couper en deux et couper la moitié en petits morceaux

Étape 4

Bumbu / broyage dans cobek / mélangeur.

ajoutez un peu d' eau.)

Étape 5

chaleur quatre cuillères à soupe d'huile dans le wadjan et faire frire la pâte, ainsi que des feuilles de salam, 3minutes - la pâte ne doit pas cracher jeu. Au bout de trois minutes, ajouter:

morceaux de tomates

1 cuillère à café gula Djawa

2 cuillères à café de sauce de soja

Bien mélanger le tout et vous MIK le Santen il. Bien mélanger puis verser toute la bande dans un faitout Mettez la casserole sur la plus petite fosse et laisser mijoter environ 15 minutes (sans couvercle sur la casserole).

Coller est prêt à Santen ...

Santen ajouté, bien combiné.

Nous continuons maintenant avec les cubes de tofu

Étape 6

Faire revenir les cubes de tofu (assurez - vous que les pièces ne sont pas trop dur) et laissez - les égoutter dans une passoire avec des serviettes en papier. les benne puis au mélange pâte / Santen dans le pot de soupe. Prêt.