

Ærtetempeh i grøn fløde

Som hovedret til ca. fire personer

Ingredienser

- 300 g tempeh af flækærter
 - 250 g grønne asparges
 - 225 g frossen helbladet spinat
 - 1 håndfuld dild (50 g)
 - 2 bananskalotteløg
 - 2 fed hvidløg
 - ½ usprøjtet citron
 - 250 ml piskefløde
 - 5 spsk. olivenolie
 - Salt og friskkværnet sort peber
 - Tagliatelle eller anden pasta til fire personer
-

Fremgangsmåde

1. Start med at brække enderne af aspargesene der, hvor den trelede bund adskiller sig fra den friske asparges. Skær aspargesene i skrå skiver på ca. 2 cm. Snit skalotteløg og hvidløg i tynde skiver.
2. Hæld 2 spsk. olie i en bradepande, og steg løg og hvidløg på middelhøj varme, til de er klarede. Tilsæt asparges og frossen spinat, og varm igennem under låg, til spinaten er tøet op. Tilsæt så finthakket dild, stilkene inklusive, samt fløde og revet skal og saft fra den halve citron. Lad saucen boble roligt i et par minutter uden låg. Sluk for varmen, tilsæt ½ tsk. fint salt, og smag til med både salt og peber. Lad panden stå på blusset.
3. Bring en gryde med vand og salt i kog, og tilbered pastaen.
4. Mens pastaen koger, skæres tempehblokken i skiver med en tykkelse på 1½ cm. Opvarm 3 spsk. olivenolie på en stegepande ved middelhøj varme, og rist tempehstykkerne sammen med et drys fint salt, til de er gyldne på begge sider. Læg dem på en tallerken beklædt med køkkenrulle.
5. Når pastaen er kogt, lægges tempehskiverne oven på saucen i en cirkel. Rør ikke rundt, lad dem blot hvile i overfladen.
6. Server retten med pasta nederst, sauce med tempehstykker ovenpå og eventuelt syrlig dildolie på toppen.