

# Thai tempeh salat med agurk, forårsløg, spirer og urter

Til 4 personer

---

## Tempeh

- 400 g tempeh af favabønner
- ½ dåse kokosmælk
- 2 spsk. tamari
- 1 hvidløg
- 1 tsk. chili pulver
- 2 spsk. soja
- 2 spsk. ristet sesamolie
- 1 lime

## Salat

- 2 agurker
  - 6 forårsløg
  - ½ bundt koriander
  - ½ bundt basilikum
  - 4 håndfulde ærtespirer
  - 2 lime
  - 1 spsk. akacie honning
  - 3 spsk. ristet sesamolie
  - 1 spsk. sesamfrø
  - salt og friskkværnet peber
- 

## Fremgangsmåde

1. Skær tempeh ud i skær og læg op på et fad.
2. Kom kokosmælk, tamari, soja, pillet hvidløg, chilipulver, limesaft og sesamolie op i en blender og blend til en tæt masse.
3. Hæld marinaden ud over tempeh og vend det godt rundt, så tempeh'n er dækket af marinaden.
4. Sæt det til side og lad det marinere i 1-2 timer.
5. Tænd ovnen på 200 grader. Fordel dernæst tempeh'n ud på et stykke bagepapir på en bageplade, som sættes på midterste rille i den forvarmede ovn. Tempeh'n bages i 10-15 min. til den er gylden og let sprød – men pas på den ikke bliver for mørk, da den så godt kan blive lidt bitter.
6. Tag tempeh ud af ovnen og hold den lun mens salaten anrettes.
7. Skræl agurker og flæk på langs, skrab kernerne ud med en ske. Skær agurker i mundrette stykker og kom op i en skål.
8. Skær det yderste top og rod af forårsløg, skyl forårsløg i koldt vand og snit herefter helt fint. Kom op i skålen med agurker.
9. Skyl spirer og krydderurter. Afdryp dem grundigt og pluk ud i lidt mindre stykker.
10. Kom urter og spirer op i skålen til agurker og forårsløg.
11. Saft og lidt skal fra lime hældes sammen med honning, sesamolie og sesamfrø i en skål og røres sammen til en dressing.
12. Vend agurk, forårsløg og urter med dressingen og anret salaten i en stor skål eller 4 mindre skåle. Kom da de bagte stykker tempeh på og server med det samme, så salaten er helt sprød og frisk.