

# Stegt tempeh med ærtepure, radiser og gedeost

Som frokost eller hovedret til ca. 4 personer

---

## Ingredienser

- 200 g tempeh
  - 300 g bælgede ærter (500–600 g i hel vægt, frosne ærter kan også bruges)
  - 30 g mandler
  - 1 dl. olivenolie
  - ½ dl. yoghurt naturel
  - 4 kviste mynte
  - 1 stor håndfuld ærtespire
  - havsalt og friskkværnet peber
  - ½ usprøjtet citron
  - 4 radiser
  - 25 g gedeost
- 

## Fremgangsmåde

1. Blancher ærterne i kogende vand i 30 sek. og kom derefter ærterne direkte over i koldt vand, så kogningen stopper.
2. Rist mandlerne på en tør pande, til de er svagt gyldne.
3. Kør ærterne til grov mos på en foodprocessor sammen med ½ dl. olivenolie, ristede mandler, yoghurt og halvdelen af mynten. Smag til med salt, peber og lidt fintrevet citronskal.
4. Tag ærtepure op af foodprocessoren og kom op i en skål eller på et fad (ærtepure kan sagtens laves i forvejen og gemmes i køleskabet til den skal bruges).
5. Tag rod og top af radiserne og snit dem helt fint på den lange led på (evt. på et mandolinjern) og kom skiverne op i en skål med koldt vand, så de bliver helt sprøde og krøller lidt.
6. Skær tempeh ud i skiver og steg dem i resten af olivenolien til de bliver sprøde og gyldne, tag af panden og drys med havsalt mens de er lune.
7. Hæld vandet fra radiserne og lad dem dryppe grundigt af.
8. Kom radiser og smuldret gedeost ovenpå ærtepure og drys med mynteblade og ærtespire på toppen.
9. Spis med de lune sprøde tempeh.