

# Brændende Tempeh kærlighed med mos

10 personer

---

## Kartoffelmos

- 2 kg bagekartofler
- 3 dl sødmælk
- 150 g smør
- 1 usprøjtet citron
- havsalt
- friskkværnet peber

## Brændende kærlighed

- 2 løg
- 2 spsk. æbleeddike
- 4 persillerødder
- 10 kviste timian
- 1/2 dl olivenolie til stegning
- 800 g tempeh af Heste-  
bønner
- 1/2 dl olivenolie til stegning

## I øvrigt

- syltede rødbeder
- hakket persille

---

## Fremgangsmåde

- 1. Tempeh tern:** Skær tempeh ud i små tern, ca. 1x1 cm. og stil til side.
- 2. Kartoffelmos:** Skræl kartoflerne, skær ud i halve og kom op i en gryde. Bring gryden i kog og kog kartoflerne møre i vand uden salt. Hæld vandet fra, og sæt gryden med kartoflerne tilbage på blusset over varme, og damp væden ud af kartoflerne, til de bliver helt tørre. Kog mælk og smør op i en anden gryde eller kasserolle, og sæt den til side. Mos nu kartoflerne med et kraftigt piskeris eller en kartoffelmoser. Rør den varme mælk og smør i mosen lidt ad gangen, brug en stor grydeske, ikke piskeris, da mosen kan blive "lang" i konsistensen af at blive pisket for meget. Smag mosen til med fintrevet citronskal og citronsaft, salt og peber. Hold mos lun mens du laver den brændende kærlighed.
- 3. Brændende kærlighed:** Pil og snit løgene, og rist dem gyldne i godt med olivenolie – når der mangler et par minutter, så kom eddiken på panden, og steg videre. Smag til med salt og peber. Tag løgene af panden. Skræl persillerødderne, og skær dem i tern. Kom evt. lidt ekstra olie på panden og rist persillerødderne, til de gyldne, men stadig har bid i ca. 7- 8 min. De sidste par minutter, krydr med salt og peber. Kom persillerødder op til løgene.
- 4. Tempeh tern:** Kom lidt ny olie på panden og steg til sidst tempeh ternene, så de bliver helt sprøde og gyldne, krydre med salt og peber. Kom nu løg og persillerødder op til tempeh ternene og vend det hele godt sammen.
- 5. Servering:** Server blanding ovenpå mos, med lidt syltede rødbeder og hakket persille.