

Stegt Tempeh sandwich med rødbede kimchi og æblemustardo

10 personer – NB: tilberedning af kimchien er en process på 4–7 dage

Fyld

- 1 kg tempeh af korn+hamp (gerne rund)
- 3 dl hjemmerørt eller god mayonnaise
- havsalt og friskkværnet peber
- ½ dl olivenolie

Kimchi Pasta

- 50 g hvidløg
- 50 ml vand
- 30 g chilipulver (stærkt)
- 100 g paprika
- 75 ml æblemost
- 50 g ingefær (frisk)
- 20 ml fiskesauce

Rødbede Kimchi

- et stort patentglas
- 40 g havsalt
- 900 g rødbede
- 1 kg kinakål
- 50 g kimchi-pasta
- 100 g forårsløg
- 1 liter vand
- 50 g salt

Æblemostardo

- 4 æbler
- 2–3 spsk. grov sennep
- ½ dl olivenolie
- 1 usprøjtet citron

I øvrigt

- 10 stk. briocheboller

Fremgangsmåde

- Kimchi Pasta:** Pil hvidløg, og skræl ingefær, og hak det groft. Kom hvidløg, ingefær, paprika, chilipulver og fiskesauce op i foodprocessoren. Hæld æblemost og vand sammen. Kør nu ingredienserne i foodprocessoren, imens du tilsætter æblesaft og vand lidt ad gangen. Kør til du har en fin pasta. Hvis pastaen virker tør, og ingredienserne dermed ikke blander sig så godt, kan du tilsætte lidt mere vand og blende igen.
- Rødbede Kimchi:** Tag de yderste blade af kålhovedet, skyl dem fri for jord og gem dem. Skær stokken af kålen, og del hovedet i kvarte, som du hakker i 4–5 cm store stykker. Skræl rødbeder og skyl, skær toppen af og riv dem. Klargør og hak forårsløgene groft. Bland kål, rødbede og forårsløg med salt og kimchi-pastaen og kom det hele op i en stor skål. Massér alle ingredienserne godt sammen i cirka 5 til 10 minutter, til kålblandingen afgiver sin saft. Hæld blandingen ned i et patentglas (eller en anden type beholder) sammen med den udvundne saft, der nu udgør saltlagen. Pres det hele godt ned i glasset med dine hænder, så det dækkes helt af saltlagen. Hvis du har masseret kålen tilstrækkeligt, vil der være nok lage til at dække det hele. Hvis der mod forventning ikke er nok, kan du tilføje lidt vand. Find de yderste kålblade frem og fold dem sammen, så de passer til glassets bredde. Læg dem omhyggeligt ned over kålen i patentglasset og pres det hele ned under lagen. Sørg for, at der er 3–4 cm luft foroven i patentglasset, luk det og stil det til at fermentere på en tallerken et skyggefuldt sted. Lad det fermentere i 4 til 7 dage, ideelt set ved 18 til 20 grader. Er temperaturen varmere end dette, kan det gå stærkere, er den koldere, kan det gå langsommere. Glasset skal åbnes hver dag for at frigive det tryk, fermenteringsprocessen danner. Det er vigtigt at stoppe fermenteringen, mens kimchien stadig bobler, inden den naturlige lactobacillus-mælkesyre begynder at syrne blandingen for kraftigt. Smag på kimchien efter 4 dage eller før, afhængigt af temperaturen. Smag på den indtil den 7. dag, hvor den bør være klar. Stil kimchien på køl. Den er nu spiseklar.

- 3. Æblemostardo:** Pil hvidløg og skræl ingefær, og hak det groft. Kom hvidløg, ingefær, paprika, chilipulver og fiskesauce op i foodprocessoren. Hæld æblemost og vand sammen. Kør nu ingredienserne i foodprocessoren, imens du tilsætter æblesaft og vand lidt ad gangen. Kør til du har en fin pasta. Hvis pastaen virker tør, og ingredienserne dermed ikke blander sig så godt, kan du tilsætte lidt mere vand og blende igen.
- 4. Fyld og samling:** Skær tempeh ud i 10 skiver, varm en pande op, kom lidt olie på og steg tempeh sprød og gylden på begge sider. Krydre med havsalt og friskkværnet peber, forsæt til al tempeh er stegt. Varm boller i ovnen, smør underbolle med æblemostardo, kom tempeh på, så rødebede kimchi og til sidst smør overbolle med mayo og læg på toppen. Server med det samme, så tempeh og boller er helt varm og sprød.