

Porregratin med tempehknas og krydskartofler

Som hovedret til ca. fire personer

Ingredienser

- 5 porrer
 - 1 kg små kartofler med skræl
 - 200 g tempeh af hestebønner
 - 125 g græskarkerner
 - 7 dl mælk
 - 50 g smør + 1 spsk.
 - 3 spsk. bønnesauce
 - 2 spsk. hvedemel
 - 1 grøntsagsbouillonterning
 - 2 tsk. dijonsennep
 - 1½ tsk. røget paprika
 - ½ tsk. revet muskatnød
 - 4 spsk. olivenolie
 - Salt og friskkværnet sort peber
-

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
2. Skær bundene og de grønne toppe af porrerne, og rens dem grundigt. Flæk dem på langs, og læg dem med snitsiden nedad i et ildfast fad på 25 x 35 cm, der forinden er smurt med 1 spsk. smør. De må gerne overlappe lidt.
3. Skrub kartoflerne, men lad skrællen sidde på. Lav tre-fire dybe, krydsende snit på oversiden af hver kartoffel, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Pensl med 2 spsk. olivenolie, og drys med flagesalt eller fint salt. Sæt kartoflerne nederst i ovnen, og bag i ca. 50 minutter.
4. I mellemtiden opvarmes 2 spsk. mel og 50 g smør i en tykbundet gryde ved høj varme. Pisk den boblende blanding i et minuts tid, uden at den når at tage farve. Hæld nu mælk i lidt efter lidt, og pisk, mens saucen tykner. Sluk for varmen, når al mælken er hældt i, og tilsæt bouillonterningen, 2 tsk. sennep og ½ tsk. revet muskatnød. Smag til med salt og godt med peber.
5. Hæld saucen over porrerne, og sæt dem i ovnen på en rist over kartoflerne, når der er 30 minutter tilbage af deres bagetid.
6. Smuldr tempehen, og bland den med græskarkerner, 1½ tsk. røget paprika, 3 spsk. bønnesauce og 2 spsk. olivenolie. Når porrerne har bagt i 10 minutter, fordeles tempehblandingen på toppen. Bag, til græskarkerner og tempeh ser næsten forbrændte ud, omkring 20 minutter. Det bør passe med kartoflerne.
7. Server kartoflerne med porregratinen ved siden af og eventuelt syltede porretoppe som tilbehør.