

Rosenkålssalat med tempeh, æble og kapers

10 personer

Salat

- 1 kg rosenkål
- 3 æbler

Dressing

- 1 frisk rød chili
- 2 spsk. kapers
- 3 lime
- 2 spsk. akaciehonning
- 1 dl olivenolie
- havsalt og friskkværnet peber

Tempeh

- 500 g tempeh af flækærter
 - ½ dl rapsolie
-

Fremgangsmåde

- 1. Salat 1:** Vask rosenkål og pil de yderste evt. grimme blade af. Snit rosenkål helt fint og kom op i en skål. Frigør æble for kærnehus og skær ud i helt tynde skiver, brug evt. et mandolinjern eller en skarp kniv.
- 2. Dressing:** Flæk chili på langs og skrab kernerne ud, snit chili helt fint og kom op i en skål, sammen med skal fra 1 lime og saft fra 2, akaciehonning, oliven olie, salt og friskkværnet peber og rør det hele sammen til en dressing.
- 3. Tempeh:** Skær tempeh ud i tern på ca. 2x2 cm. Varm en pande op til medium, kom olie på og steg tempeh tern på alle sider, så de bliver helt sprøde og gyldne.
- 4. Salat 2:** Mariner nu rosenkål og æble med dressing, vend det hele godt rundt og smag evt. til med lidt ekstra salt og friskkværnet peber.
- 5. Anret:** Anret salat på et fad og drys tempeh udover og server den med det samme, mens det hele stadig er frisk og sprødt. Denne salat skal helst spises med det samme, ellers så mister den sin sprødhed.