

Sommerruller med ærtecreme

Som hovedret til ca. fire personer

Ingredienser

- 1 pakke filodej (300 g, 7 ark)
 - 300 g tempeh af flækærter
 - 500 g frosne grønne ærter, optøede
 - 1 squash
 - 1 bundt forårsløg
 - 225 g radiser
 - 1 bakke persille (50 g)
 - 200 ml yoghurt, 15 %
 - 1 citron
 - 2 fed hvidløg
 - 2 spsk. bøttesauce
 - 7 spsk. olivenolie
 - Salt og friskkværnet sort peber
-

Fremgangsmåde

1. Flæk squashen på langs, og skær den i 1 cm tykke halvmåner. Skær forårsløgene i skrå skiver på 2 cm, og skær radiserne i fjerdedele. Hak persillen groft, stilkene inklusive.
2. Hæld 2 spsk. olivenolie på en stegepande. Steg først squash og radiser ved høj varme i 7–8 minutter, til de har smidt noget af deres væske og er begyndt at tage farve. Tilsæt så forårsløg sammen med ½ tsk. fint salt. Steg i yderligere et par minutter. Sluk for varmen, og vend 200 gram ærter og 50 g persille i blandingen. Smag til med salt og godt med peber. Tag panden af blusset, og lad grøntsagerne køle af på en flad tallerken.
3. Smuldr tempehen groft. Steg i 3 spsk. olivenolie på en stegepande ved middelhøj varme, til den har taget farve, og de mindste stykker er godt brunet. Tilsæt 2 spsk. bøttesauce, vend rundt, og hæld tempehen i en stor skål.
4. Tænd ovnen på 175 gram varmluft.
5. Lav ærtecremen ved at blende de resterende 300 gram ærter, 150 ml yoghurt, saften af 1 citron, 2 fed hvidløg og 1 tsk. fint salt i en blender eller minihakker. Hæld cremen i en skål, og stil den på køl.
6. Overfør de afkølede, lune grøntsager til skålen med tempeh sammen med 50 ml yoghurt, og rør rundt. Klip filoarkene over på den korte side, så de 7 ark bliver til 14. Tag nu et ark ad gangen, pensl kanterne med olivenolie, og læg 2 spsk. fyld tæt på den nederste korte kant. Rul opad, indtil du når midten. Fold da siderne ind, og rul færdig. Læg rullerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Fyldet rækker til 12–14 styk.
7. Pensl sommerrullerne med 2 spsk. olivenolie, og bag dem i midten af ovnen, til de er gyldne og kanterne sprøde, ca. 7–10 minutter.
8. Server rullerne med ærtecremen ved siden af.