

# Stegt tempeh med svampecreme, syltede rødløg, parmesan og persille

10 personer

---

## Syltede rødløg

- 2 rødløg
- 1 usprøjtet citron
- 1 spsk. akaciehonning
- havsalt

## Svampecreme

- 800 g blandede svampe (bøgehatte, østershatte, champignon)
- ½ dl olie
- 30 g smør
- 1 usprøjtet citron
- havsalt og friskkværnet peber
- 6 dl piskefløde

## Tempeh

- 800 g tempeh
- ½ dl olie
- Havsalt og friskkværnet peber

## I øvrigt

- 1 bundt bredbladet persille
  - 50 g friskrevet parmesan
- 

## Fremgangsmåde

- 1. Syltede rødløg:** Pil rødløg, halvér og snit i helt fine skiver og kom op i en skål, drys med salt, saft fra 1 citron og honning og vend det hele godt rundt. Lad løg marinere i 10–15 min. Så de smider den skarpe løgsmag, men stadig har noget sprødhed.
- 2. Svampecreme:** Rens svampene og del ud i mindre stykker. Kom ½ dl olie og smør op i en gryde og lad smørret bruse op, tilsæt svampe og lad dem stege i 2–3 min. Så de falder lidt sammen og får farve. Krydre med salt og friskkværnet peber, samt saft fra 1 citron. Tilsæt fløde til svampene i gryden, bring i kog og lad det koge indtil det tykner og bliver en tæt creme. Tag gryden af varmen og hold cremen lun.
- 3. Tempeh:** Skær tempeh ud i skiver. Varm en pande op, kom olie på og læg stykker af tempeh på panden og steg dem på mellem varme i 3–4 min. Så de er helt sprøde og gyldne på begge sider, krydre med salt og friskkværnet peber.
- 4. Servering:** Anret tempeh på tallerken eller fad, kom en god skefuld svampecreme på toppen, så lidt syltede rødløg og til sidst masser af plukket persille og friskrevet parmesan. Spis med det samme, så tempeh er sprød og svampecremen er lun.