

Tempeh hachis med bagte rodfrugter og timian

Som hovedret til ca. 4 personer

Primært

- 400 g tempeh
- 2 løg
- 5 kviste timian
- 3 laurbærblade
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. tørret chiliflager
- 30 g smør
- 2 spsk. olivenolie
- 5 dl grøntsagsbouillon
- 2 spsk. soja
- 1,2 kg blandet rodfrugter (gulerod, knoldselleri, persillerod, rødbede)
- ½ dl olivenolie
- 2 spsk. æbleeddike
- Havsalt og friskkværnet peber

Tilbehør

- Godt brød
- Evt. smør

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Skyl eller skræl rodfrugterne og skær dem herefter ud i grove stykker, vend dem med hakket timian, olivenolie, æbleeddike, salt og friskkværnet peber.
3. Kom det hele op i et ildfast fad og bag det i ovnen i 15 min. Så de får flot farve og bliver møre, men stadig har lidt bid.
4. Imens skæres/hakkes tempeh ud i helt små tern.
5. Pil løg og hvidløg og hak det helt fint, skyl timian og hak fint.
6. Kom olie og smør på panden og lad det bruse op.
7. Kom tempeh, løg, hvidløg, laurbærblade, timian på panden og steg det ved medium varme, i 4-5 min. Så tempeh og løg bliver stegte sprøde og gyldne, tilsæt herefter chiliflager, soja og grøntsagsbouillon og lad det koge ind i tempeh og løg til det begynder at jævne og koge godt sammen til en "hachis"
8. Smag evt. til med lidt ekstra salt og friskkværnet peber.
9. Tag grønsagerne ud af ovnen og server tempeh "hachis" ovenpå de bagte rodfrugter og med godt brød til.