

Tempeh med gulerødder og karljohansvampe druknet i stout

Som hovedret til ca. fire personer

Ingredienser

- 300 g tempeh af hestebønner + havsalat
 - 500 g gulerødder
 - 30 g tørrede karljohansvampe
 - 1 rødløg (150 g)
 - 2 fed hvidløg
 - 330 ml. stout
 - 2 spsk. smør
 - 2 spsk. tomatpuré
 - 1 spsk. mørk balsamicoeddike
 - 1 spsk. majsstivelse rørt op i 4 spsk. vand
 - 2 tsk. paprika
 - 1 tsk. tørret rosmarin
 - 6 spsk. olivenolie
 - Salt og friskkværnet peber
 - Ris til fire personer
-

Fremgangsmåde

1. Udblød karljohansvampene i 4 dl kogt, varmt vand i 30 minutter. Udblødningsvandet skal bruges senere, men først sis igennem et viskestykke i et dørslag for at fjerne urenheder.
2. Flæk rødløget, og snit de to halvdele mellemfint. Skræl gulerødderne, og skær dem i stykker på ca. 2 x 2 cm.
3. Opvarm 2 spsk. olivenolie i en stor, tykbundet gryde ved høj varme. Steg løg og gulerødder, til begge begynder at karamellisere. Rør hellere for lidt end for meget, de må gerne få nogle brændte pletter. Efter ca. 10 minutters stegning tilsættes de drænede svampe og 2 finthakkede fed hvidløg sammen med 2 spsk. smør. Steg i et par minutter, før blandingen får selskab af 2 spsk. tomatpuré, 1 spsk. balsamico, 2 tsk. paprika og 1 tsk. rosmarin. Steg i et minut, og hæld så filtreret svampevand og stout i gryden sammen med 1 tsk. fint salt og ½ tsk. peber. Bring gryden i kog, og lad den boble under låg, til gulerødderne er møre. Det tager cirka et kvarter.
4. I mellemtiden sættes risene til at koge efter anvisningen på pakken.
5. Tempehen skæres i slanke skiver på 1 cm. Vær forsigtig, for når tempeh skæres tyndt ud, er den en smule porøs. Opvarm en pande med 3 spsk. olivenolie ved middelhøj varme, og steg tempehskiverne i olien, til de er gyldne og sprøde. Drys med fint salt, og læg dem på en tallerken beklædt med køkkenrulle.
6. Når gulerødderne er møre, røres majsstivelsesblandingen i stoutgryden, så den tykner. Smag til med salt og peber, og sluk for blusset. Gryden kan blive stående her og holde sig varm, hvis risene ikke er færdigkogt endnu.
7. Server risene med gryderetten øst ud over sig og tempehskiverne langs siden.