

# Tempeh og jordkokker i karry med syltet rødløg, koriander og mynte

Til 4 personer

---

## Ingredienser

- 400 g tempeh af korn
  - 800 g jordkokker
  - 4 spsk ekstra jomfruolivenolie
  - 1 fed hvidløg
  - 1 fennikel
  - ½ frisk rød chili
  - 10 g frisk ingefær
  - 2 spsk. gul eller rød karrypasta
  - 2 dl vand
  - 3 lime
  - 8 dl kokosmælk (2 dåse)
  - 1 rødløg
  - salt
  - 1 bundt frisk koriander
  - 1 bundt frisk mynte
- 

## Fremgangsmåde

1. Vask jordkokkerne grundigt. Brug en børste til at få al jorden af. Varm en gryde op med olivenolie, tilsæt jordkokker og lad dem stege et par min, så de får lidt farve.
2. Pil hvidløget, og hak det fint.
3. Skær rod og top af fenniklen, og del den på langs. Hak begge sider fint.
4. Kom både hvidløg og fennikel op i gryden, og lad det sautere lidt sammen med jordkokkerne.
5. Skær tempeh i tern på 2x2 cm.
6. Hak chili og ingefær i små stykker, og kom også det op i gryden sammen med karrypasta og halvdelen af tempeh'n og lad det brune med i 1 minut.
7. Tilsæt herefter vand, limesaft fra 2 af limefrugterne og kokosmælk. Bring det hele i kog, skru ned på lav varme, og lad det simre i 25–30 minutter, indtil jordkokker er møre.
8. Hvis kokosmælken koger for voldsomt og reduceres for meget, kan den finde på at skille. Hvis det sker, kan du tilsætte lidt mere vand, så den samler sig, og koge den sammen igen.
9. Pil rødløgene, del dem i to, og snit helt fint. Kom det i en skål, og vend med limesaft og fintrevet skal af den sidste lime, samt salt. Lad løgene marinere i 15–20 minutter, til de mister den skarpe løgsmag, men stadig har godt bid.
10. Tag gryden af varmen, og smag retten til med ekstra chili, ingefær, karrypasta og lime alt efter smag og behag.
11. Varm en pande med lidt olivenolie op og steg den sidste halvdel af tempeh'n, 2–3 min. til det bliver sprødt og gyldent.
12. Anret karryretten i dybe tallerkner, kom den sprøde tempeh på toppen og drys til sidst med de marinerede rødløg, mynte- og korianderblade.