

'Mongolian'-style kugler af Nordisk Tempeh

Passende til ca. 3-4 personer

Tempeh kugler

- 300 g tempeh af hestebønner
- 2/3 dl lopperfrøskaller ('husk')
- 1 dl rasp
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- ½ tsk salt
- 1 knivspids peber
- 1 spsk hakket ingefær
- 225 ml vand
- 1/3 dl fond
- 1 dl olie til ovnstegning

Mongolian Glaze

- ½ spsk sesamolie
 - ½ spsk hakket hvidløg
 - 1 spsk finthakket ingefær
 - 3/4 dl soya sauce
 - 1 dl vand
 - 60 g brun farin
 - 1 spsk hoisin sauce
 - 1 spsk østerssauce
 - 1 chili (eller efter smag og styrke af chili)
 - 1½ spsk maizena (+ 1/3 dl vand)
 - 1 spsk sesamfrø
-

Fremgangsmåde

1. Skær den optøede tempeh i mindre stykker og hak den i en blender indtil du har en jævn fin "fars" eller til en ønsket konsistens
2. Hak hvidløg, løg og ingefær helt fint og bland i tempeh-'farsen'
3. Tilsæt derefter lopperfrøskaller, rasp, salt og peber i blandingen
4. I en separat beholder mikses vand og fond, hvorefter det tilsættes 'farsen' lidt ad gangen, under omrøring
5. Lad farsen hvile i køleskabet i ca. 30 minutter
6. Rul små kugler af massen og vend disse i solsikkeolie (eller en anden neutralt smagende olie)
7. Kuglerne lægges på en bageplade med bagepapir og bages ved 180C° i 18 minutter. Vendes lidt undervejs
8. Imens farsen hviler i køleskab og kuglerne bager i ovnen kan du tilberede glazen... Start med at hakke hvidløg, ingefær og chili fint
9. Bland de hakkede krydderier med sesam olie, soya sauce, vand, brun farin, hoisin sauce og østerssauce
10. Varm saucen igennem på en pande, under omrøring
11. Når kuglerne er bagt færdig vendes de i glazen og serveres!
12. Tip: saucen og/eller kuglerne kan sagtens tilberedes på forhånd. De smager også godt kolde og kan holde sig minimum 4-5 dage på køl