

Tempehpostej med aubergine og knoldselleri

Som pålæg. Nok til hele familien.

Ingredienser

- 300 g Nordisk Tempeh af Hestebønne
 - 150 g aubergine
 - 150 g knoldselleri
 - 50 g løg (hvad der svarer til ca. 1/2 alm. løg)
 - 2 fed hvidløg
 - 1 dl olie (gerne olivenolie)
 - 2 tsk. havsalt
 - 3 knsp stødt allehånde
 - 2 knsp friskkværnet peber
-

Fremgangsmåde

1. Hak løg og hvidløg fint
2. Varm olien i en kasserolle eller på en stor pande, hvor der er plads til alle ingredienser. Tilsæt løg og hvidløg og rist dem let gyldne
3. Imens renses og hakkes knoldselleri helt fint. Tilsæt det når løgene er klar. Lad det stege med i et par minutter
4. Vask aubergine og hak det helt fint. Tilsæt det sammen med resten og steg videre i et par minutter
5. Hak tempeh fint og tilsæt det. Steg det hele i et par minutter mere, under jævnlig omrøring
6. Sluk for blusset og smag til med salt, peber og allehånde
7. Fyld postejmassen i form(e)
8. Bages ved 180 grader i 18 minutter
9. Kan serveres varm eller kold. Gerne med noget surt, såsom syltede cornichoner, rødbeder eller lignende.
10. Holder sig lækker i køleskab nogle dage og kan desuden sagtens frys.

Vi foreslår at bruge en hurtighakker eller en foodprocessor til at tilberede denne postej, men med lidt god vilje kan det også hakkes ved håndkraft.

Smagen bliver aller bedst, hvis det får lov at brune lidt på stegepanden, som beskrevet nedenfor. Men hvis det skal gå helt hurtigt og nemt, så kan man springe stegningen over, og gå direkte til at bage det i ovnen. Men da må man beregne lidt ekstra tid i ovnen.

Fungerer også glimrende som en 'spread', hvis man udelader at bage det i ovnen.