Bagt korntempeh med græskar, rødder & kål i soya/sesamdressing

Som hovedret til ca. 3 personer

Primært

- 300 g korntempeh
- Ca. 500 g græskar
- Ca. 500 g rodfrugter, f.eks. knoldseleri og gulerod
- Ca. 500 g kål, f.eks. savoykål, grønkål og blomkål
- Lidt olie

Soya/sesamdressing

- 1 dl soya
- 0,5 dl olie
- 1 spsk sesam olie
- Saften af 1 lime
- 2 fed hvidløg
- 100 g ingefær
- Sort sesam

Fremgangsmåde

1. Tænd for ovnen på 180 c°
2. Vask rodfrugterne (vurder om de skal skrælles) og lad dem dryppe af. Fjern evt. kærnerne samt den hårde skal på græskaret. Snit det hele i grove, men mundrette bidder (ca. 3 x 3 cm).
3. Skyl kålen og snit den i grove strimler.
4. Skær tempehen i tern af ca. 2 cm på hver led.
5. Vend hele herligheden i lidt olie og fordel det i et jævnt lag, på en bageplade med bagepapir, som sættes i ovnen i ca. 20 min.
6. Imens rives hvidløg og ingefær, som derefter blandes med soya, olie, sesam olie, limesaft og de sorte sesam.
7. Tjek til grønsagerne og tempehen – de skal være møre, men stadig have bid. Kålen må gerne branke lidt og tage godt med farve. Når det er færdigbagt tages pladen ud af ovnen, så det kan køler af i et par minutter.
8. Til slut vendes det hele i dressingen og anrettes i skåle. Er man meget sulten kan man evt. servere ris til.