

# Stegt tempeh med svampesauce à la Mads & David

Som hovedret til ca. 3 personer

---

## Primært

- 300 gr Ærtetempeh
- 150 gr Champignon
- 150 gr Shitaki
- 3 fed hvidløg
- 4 scalotteløg
- 3 pak choi
- 6 forårsløg
- 9 små tomater
- 

## Dressing

- 3 tsk. Sennep
  - 1,5 dl. Olie
  - 3 spsk. Balsamico
  - Lidt salt
- 

## Fremgangsmåde

1. Skær tempehn i 5-10 mm tykke skiver.
2. Skræl løgene og snit dem fint.
3. Del svampene i mindre stykker.
4. Pak choi skylles godt og skæres ud på langs.
5. Forårsløgene snittes groft.
6. Del tomaterne i halve.
7. Sennep, olivenolie, balsamico og en smule salt røres sammen til en vinaigrette.
8. Steg svampene og løgene af i olivenolie, kom forårsløgene på og steg dem kort med. Smag til med salt og peber.
9. Steg pak choi på en pande. Kom soja på og læg låg over. Lad kålen dampe mør.
10. Steg tempehn af på en pande i lidt olie.
11. Anret pak choien med svampene på, tempehn ved siden af. Læg lidt friske tomater ved, dryp vinaigrette over og pynt med friske urter.