

# 'Spicy tunsalat-hack'

Som pålæg. Nok til ca. 3-5 personer

---

## Ingredienser

- 300 g Nordisk Tempeh af Hestebønne + Havsalat
  - 2 dl vand
  - 1 tsk. havsalt
  - 80 g mayonaise (ca. 8 spsk.)
  - 80 gram majs og/eller ærter
  - 1/4 rød peberfrugt
  - 1 tsk paprika
  - frisk chili eller chilisauce
  - evt. lidt citron eller æbleeddike
- 

## Fremgangsmåde

1. Hæld vandet i en gryde og tilsæt salt. Rør rundt så saltet bliver opløst. Kom hele blokken af tempeh i gryden og læg låg på. Bring gryden i kog og lad det koge i ca. 7 minutter. Tag gryden af varmen og lad det køle af. Når det er godt afkølet tager du tempehn over i den skål som du vil røre salaten i (og gem evt. lagen, som udgør en god base for eksempelvis en misosuppe eller lignende)
2. Brug en gaffel til at findele tempehn. Gør det efter eget temperament... Vi synes selv det er lækkert at beholde noget struktur i bønnerne, så vi undgår at mose dem for meget
3. Tilsæt mayonaise og vend rundt
4. Skær peberfrugt i små tern
5. Tilsæt peberfrugt samt majs/ærter og paprika og vend det hele rundt, til konsistensen er rigtig
6. Smag til med salt, chili og evt. lidt citron eller æbleeddike
7. Server! Kan i øvrigt fint holde sig i køleskab et par dage og er god til både weekendfrokostbordet og til madpakker

Der er selvfølgelig mange lækre varianter af tunsalat og dette er blot et eksempel. Grundlæggende kan du simpelthen tage udgangspunkt i den egen favorit, hvor du skifter tun ud med Nordisk Tempeh af Hestebønne + Havsalat, som er kogt i lidt saltlage! Nemt og lækkert.