



# Tempeh-nuggets med citron och vitlöksärtonnaisse

RECEPT • 4 PORTIONER

## GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop rapsolja, citronzest och vitlök, ställ åt sidan.
2. Skiva tempeh i lagom nuggets-storlek.
3. Lägg tempehn i citronmarinaden i minst 30–60 minuter.
4. Dela äggen och blanda ihop med en gaffel, ställ åt sidan.
5. Blanda ihop ströbröd med alla örter, rapsolja, salt och peppar och ställ åt sidan.
6. Finhacka chili, vitlök och blanda med ärtonnaisen ha i citronjuicen salta och peppra, smaka av. Tillsätt eventuellt vatten för lösare konsistens.
7. Doppa tempeh-nuggets först i ägg sen i ströbrödsblandningen och stek sedan i en stekpanna med rapsolja tills tempehn fått färg.
8. Lägg på papper och låt torka lite.
9. Servera sen med ärtonnaisen och passande tillbehör.

**Tips!** Skippa äggblandningen om du vill göra veganskt. Har du överblivet bröd kan du torka och mixa det att använda som eget ströbröd.

## INGREDIENSER

### Marinad:

- 1 dl rapsolja
- Zest från en citron
- 1 st riven vitlöksklyfta
- Salt och peppar
- 600 gram tempeh
- 3 ägg
- 3,5 dl ströbröd (valfritt att blanda)
- 2 msk hackad dill
- 2 msk hackad persilja
- 2 msk hackad basilika
- Salt, peppar
- 4 msk rapsolja
- 5 dl Ärtonnaisse
- 1 finhackad chili
- 1 riven vitlöksklyfta
- Saft av 1 citron
- Salt och peppar

