

Savanyú káposztás tempeh

40 dkg savanyú káposzta (kissé kiöblítjük)

25 dkg tempeh (mély sütőolajban 1,5x1,5 kockákra vágva világos arany barnára sütjük)

4 cm-es kombu alga (elmaradhat)

kb. 3 evőkanálnyi olaj

Az olajon a káposztát üvegesre pároljuk a kombuval fedő alatt. Kb. 20 perc, de vigyázzunk nehogy odaégjen (esetleg kevés vizet adunk hozzá). Majd hozzáadjuk a sült tempeht, és 4-5 perc alatt készre pároljuk. (Esetleg egy kiskanálnyi édesnemes pirospaprikát is hozzáadhatunk az ételhez, hogy ízesebb legyen. De nem szükséges, mert enélkül is finom.)