



# Månedens opskrift



## Linse "tofu" med hummus og røsti

### Du skal bruge:

Til 4 personer

#### Linse "tofu":

2 dl grønne linser  
6 dl grøntsags-  
bouillon  
½ tsk. salt

#### Hummus:

1 ds kikærter  
2 fed hvidløg  
2 spsk. tahini  
Citronsaft  
Salt + peber

#### Røsti:

4 bagekartofler  
4 små/mellem løg  
Ca. 4 spsk. olie  
Salt + peber

#### Yderligt tilbehør:

1 rødløg  
1 peberfrugt  
Urtegrønt –  
forskellige  
krydderurter

### Fremgangsmåde:

*Denne ret er 100% vegansk, så længe der bruges olie og grøntsagsbouillon.*

1. 2 dl grønne linser kommes i en skål, hvor der hældes 4 dl grøntsagsbouillon på (skal kunne dække linserne) og lad det trække i 30 min.
2. Mens linser trækker, sigtes kikærterne, men lagen gemmes. Kikærterne kommes i en blender sammen med hvidløg, tahini, et nip salt og peber, samt lidt af kikærtelagen.
3. Blendes til en cremet konsistens – tilsæt mere lage hvis den er for tyk. Smag til med citronsaft, og evt. mere salt og peber – hummussen er færdig, kommes i en bøtte og på køl indtil retten skal serveres.
4. Når linserne har trukket færdig, kommes de i en blender og blendes ved høj hastighed til en glat konsistens.
5. Hæld linse/bouillon blandingen i en lille kasserolle med de resterende 2 dl grøntsagsbouillon og en ½ tsk. salt.

6. Kog blandingen op ved middelvarme og under konstant omrøring til det er en tyk semi klistret grød.
7. Tag grøden af varmen og kom det i en bønne efter udseendemæssigt ønske (grøden vil have samme facon som i bønne når kold).
8. Stilles på køl min. 2 timer og derefter klar til brug.
9. Bagekartoflerne skrælles og rives groft på et rivejern. De revne kartofler kommes i koldt vand og skal trække i 15 min.
10. Riv derefter løgene og kom dem i en skål, med plads til kartoflerne også.
11. Efter 15 min. tages kartoflerne op af vandet. Klem dem godt så alt væsken kommer fra – bland med løg, olie, salt og peber efter smag.
12. Varm en pande med olie godt op. Fordel kartoffelblandingen i 4 dele og pres dem godt sammen til kugler.
13. Kom 1 kugle på panden ad gangen og sørg for at de hænger sammen, men tryk dem også flade. Hold godt øje med dem for det går stærkt. Når de er gyldenbrune, vendes de. Vær forsigtig. Når de er gyldenbrune på begge sider, kommes de på en bageplade med bagepapir.
14. Det halverede løg kommes på panden med skæreflader nederst og grilles grundigt. Kom det derefter på bagepladen med røsti. Det samme gøres med den ordnede peberfrugt.
15. Linsetofuen tages ud af bønne og skæres i passende skiver – skulle gerne blive til 4 personer. Brun skiverne godt af på panden og kom dem derefter op på bagepladen med de andre ting.
16. Bages i ovnen i 7 min. ved 180°C.
17. Tages ud af ovnen og klar til anretning. Kan anrettes efter billedet eller efter eget ønske.

