

# KØKKENCHEF FOR EN DAG



**ERIK**  
fra Tæmpeh

Én dag om måneden overlader vi køkkenchefens forklæde til en af vores dygtige kolleger eller samarbejdspartnere.

Dagens menu er inspireret af Italien, men smeltet sammen med lidt dansk fløde. Den røgede tempeh giver retten en vidunderlig dybde.

## DEN ENE

VARM RET

**ØKOLOGISK RØGET TEMPEH** - med stegte svampe i flødesauce (7)

HERTIL

Gremolata af kørvel, persille, purløg og citronskal (V)

Kogt økologisk pasta (1, V)

Parmesan og brødkrumme (1, 7)

## DESUDEN

TILBEHØR

Spinat- og artiskokcreme, soltørrede tomater, pinjekerner og rucola (V, 8)

Fuglekvidder af økologisk tempeh, bolchebeder og asier (1, 3, 7)

SALATER

Siciliansk caponata med aubergine (V)

Iceberg salat, peberfrugt, agurker, crutoner, tern af ost, oliven og italiensk dressing (1, 7)

## DEN ANDEN

VARM RET

**BAGTE SQUASH** - med timian (V)

HERTIL

Basilikumspesto på solsikkekerner (V)

Marinerede oliven (V)

## ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi