

## Champignonpaté (6 pers. – som frokostret rækker den til 12 pers.)

### Ingredienser:

500 gr. friske champignon  
180 gr. løg  
2 fed hvidløg  
150 gr. gulerod  
salt, peber  
2 tsk. timian  
50 gr. hasselnødder  
3 æg  
45 gr. grahamsmel

### Sådan gør du:

1. Løg og champignon renses og hakkes groft.
2. Gulerødderne skrælles og rives groft.
3. Svits løg, champignon og gulerødder på en tør pande.
4. Nødderne hakkes og tilsættes sammen med krydderierne.
5. Når grøntsagsblandingen er afkølet, tilsættes æg og mel, så det bliver som en fars.
6. Farsen hældes i en form, og bages ved 185°C i ca. 1 time.
7. Pateen afkøles, før den skæres i skiver og serveres med rugbrød og evt. en råkost.

Pateer og postejer - C

