

Nøddepostej

Ingredienser

½ stor selleriknold (brug evt. halvt selleri, halvt persillerod)

250 gr. hasselnødder

½ kg. løg

½ kg. champignon

1 dl. soya fløde

1 spsk. Dijon sennep

½ spsk. Herbamare bouillon

1-2 spsk. tamari

1-2 spsk. timian

1-2 Æg

Olivenolie til svitsning af løg og champignon

Sådan gør du:

Halvdelen af selleri (og evt. persillerod) skæres i grove tern og koges møre (ikke for meget) og moses.

Den anden halvdel rives groft.

Hasselnødderne hakkes groft (eller finere, efter behag)

Løg snittes fint og champignon groft.

Løg og champignon svitses på pande (sammen eller hver for sig), med bouillon og olivenolie. Æg, tamari, soyaføde, timian, sennep piskes /røres godt sammen, hasselnødderne tilsættes. Det hele blandes nu godt sammen og kommes i et ildfast fad (bagepapir eller fedtstof) ca. 3-4 cm højt.

Bager ca. 1 time ved 180 grader. Har godt af at trække efterfølgende – vi havde den i ovnen på 50 grader ca en times tid (slukkede og lod den stå ved 50 grader).

TIL JUL: Skub farsen lidt til side i bage fadet, på langsiden, og læg en ønsket blanding af æblebåde og svesker og vend det i ren kanel. Lidt salt og peber og stænk lidt olie over. Efter 20 min. I ovnen lægges alu- folie over æble/sveske blandingen, for at det ikke skal udtørre.

Denne postej er velegnet til nedfrysning.

