

Valnøddepaté



150 g nødder (hasselnødder eller valnødder)
400 g hytteost (4.5 %)
4 æg (let sammenpiskede)
50 g hakkede løg eller porrer
½ spsk. paprika
½ spsk. karry
2 spsk. hakket dild eller persille
½ tsk. allehånde
1 tsk. rosmarin
1 tsk. Salt
½ tsk. peber
½ spsk. Olivenolie

Løg eller porre svitses let i olie på en pande, og hældes i en skål. Nødderne hakkes i blender alt efter hvor grov du ønsker patéen. De blendede nødder og øvrige ingredienser hældes i skålen med de hakkede løg og røres sammen.

Massen hældes i et ildfast fad eller bageform, og bages ved 200 grader i ca. 50 minutter.

Retten kan spises som frokostret eller erstatte kød til middagen, da den pga. æg og hytteost, indeholder gode proteiner .