



Grønkålspaté

6-8 personer

Ingredienser

350 g økologisk grønkål fra Sønderjyds Kål
200 g porrer
120 g løg
1 spsk rapsolie
150 g gulerødder
1 fed hvidløg
5 æg
1 dl mælk
50 g hasselnødderflager
1 tsk salt
½ tsk peber

Tip

Anvendes champignon i stedet for gulerødder, svitses champignonerne på en tør pande og røres forsigtigt i grøntsagerne.

Fremgangsmåde

Tø grønkålen op. Skær porrer i tynde skiver og finthak løg. Svits porrer og løg i olien. Tilsæt finthakkede gulerødder, presset hvidløg og grønkål. Pisk æggene sammen med mælk og rør det i grøntsagerne. Tilsæt hasselnødderflager, salt og peber. Kom bagepapir i en 1½ l form og fordel grøntsagsmassen. Bages i vandbad i ca. 1¼ time ved 175° på nederste rille.

Serveringsforslag

Pateen kan spises varm eller kold.

Grønkålspaté med små kogte kartofler, kyllingesteaks, frikadeller eller andet stegt kød.

Grønkålspaté med carpaccio eller skinke og grøn salat, til stegt rødspætte eller kogt torsk med ristet rugbrød og grønkålsdressing.

Vegetarret

Grønkålspaté med kogte kartofler, råstegte rodfrugter eller en grøn salat og ristet rugbrød.

