

Champignon-cashew paté (vegetarisch)

Fruit 2 fijngesnipperde uien in olijfolie

Voeg na enkele minuten 400 gr klein gesneden kastanjechampignons toe en fruit ze 5 minuten

Fruit 1 teentje knoflook gedurende 'n enkele minuut mee

Voeg toe:

- 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- zout en peper naar smaak

Klop 3 eieren los en voeg hier aan toe:

- het ui / champignon mengsel
- 150 gr grof gemalen, ongezouten, cashewnoten
- 15 gr verse, fijngeknipte, peterselie
- 175 gr geraspte wortel
- 150 gr geraspte belegen kaas

Bekleed een cakevorm van 25 cm met bakpapier, vet deze in met olie

Stort het mengsel in de cakevorm

Bak de cake in een voorverwarmde oven op 165°C gaar

Serveer koud of warm