

Linzenpaté



Gerechten: Bijgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Linzen
groentebouillon
ui + kruidnagel
laurier

Ui
wortel
knoflook
gember (vers)
komijn
koriander (poeder)
paprika
cayennepeper
nootmuskaat
zout
boter

kwark (volle)
ei
geraspte kaas

Bereiding

Linzen goed spoelen onder koud water en gaar koken in bouillon met ui, kruidnagel en laurier.

De gare linzen in een vergiet laten uitlekken, bouillon opvangen. ui, kruidnagel en laurier verwijderen.

Ui, wortel, knoflook en gember fijnhakken in keukenmachine.

Ui mengsel in hete boter aanstoven met de specerijen. Zorg dat al het vocht goed verdampt is en je een droge niet bruin gekleurde geurige uien-specerijen mengeling krijgt.

Pureer de gare linzen met de uienmengeling, ei en kwark. Breng op smaak en meng met geraspte kaas.

Doe deze linzenpaté in een ingeboterde bakblik met bakpapier en dek af met een vel pakpapier.
Plaats een uur in de oven op 150 graden.

Foto's

