

Valhnetu- og sveppapaté

3 msk ólífuolífa
1 b saxaður laukur
3 hvítlauksgeirar
1 tsk timian
1 tsk estragon
1 tsk salt
pipar
1 askja saxaðir sveppir
1 b léttristaðar valhnetur
3/4 b hvítar baunir úr dós
1 tsk balsamik edik
allt að 1/4 b kalt grænmetissoð

Hitið 2 msk msk af ólífuolíu í stórri pönnu við meðalhita, setjið laukinn út í og steikið í 3-5 mín þar til hann er glær. Bætið hvítlauk við, timian, estragon, salti og pipar. Steikið áfram í eina mín. Bætið því næst sveppum í og steikið í 7-10 mín eða þar til þeir eru mjúkir. Lækkið hita ef nauðsynlegt er svo þeir brenni ekki. Á meðan sveppirnir steikjast, setjið valhneturnar í matvinnsluvélina og malið fínt. Setjið sveppablönduna út í valhneturnar í matvinnsluvélina, ásamt balsamediki, baunum og restinni af ólífuolíunni. Blandið vel saman og bætið við grænmetissoði einni msk í einu, ef þarf, þar til þetta er passlega mjúkt. Á að líkjast kæfu. Setjið í ílát, lokið vel og kælið í amk klst.

Kveðja, Albert <http://www.alberteldar.com>

