

Champignon paté

Wat heb je nodig

200 gram kastanje champignons
75 gram walnoten
½ rode ui
3 teentjes knoflook

¾ theelepel gedroogde tijm
¾ theelepel sojasaus
1 eetlepel olie
peper naar smaak



Pel de halve ui.

Snijd de halve ui in kleine stukjes.

Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon.

Haal de steeltjes eruit.

Snij de champignons in stukken.

Breek de walnoten in stukjes.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe de ui en de knoflook in de koekenpan.

Bak ze al omscheppend 3 minuten.



Doe de champignons ook in de koekenpan.

Doe de tijm erbij.

Bak de champignons al omscheppend 10 minuten.

Doe ze op een bord en laat ze even afkoelen.



Doe de champignons in de blender of hakmachine.

Doe de sojasaus erbij.

Doe de walnoten er ook bij.



Doe het deksel op de blender.

Maal het 1 minuut.

Haal het deksel eraf.

Duw met een spatel de paté langs de zijanten naar beneden.



Doe het deksel er weer op.

Maal tot een romige paté, dit duurt ongeveer 2 minuten.

Breng op smaak met peper.

In een afgesloten bakje 3 dagen houdbaar in de koelkast.

Je kunt het ook invriezen.