

# ‘FAUX GRAS’

## linzen paté | cornichons | toast

Dit lijkt op een crèmige paté. Leuk om mensen op het verkeerde been te zetten. En zo krijgt iedereen meteen wat eiwitten en andere voedingsstoffen binnen van de noten en de linzen.

Als je wat uitgebreider wilt borrelen doe er dan wat rauwkost en nootjes bij. Denk aan een beetje kleur! Deze paté maak je 1-3 dagen van tevoren (moet namelijk afkoelen).



PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 75 gr vegan harde 'boter' zoals violife
- 25 ml olijfolie
- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 1 grote teen knoflook
- 125 gr kastanjechampignons, grof gehakt
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 2 e sherry of cognac
- 25 gr gedroogde paddenstoelen (bijv. porcini)
- 50 gr droge zwarte beluga linzen of 100 gr linzen uit blik (dan hoef je ze niet te koken)
- 50 gr walnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan
- 1 eetlepel voorgekookte rode biet, in kleine blokjes
- 1 eetlepel sojasaus
- 1/2 eetlepel donkere miso (als je dat in huis hebt, anders 1/2 el soja meer gebruiken)
- 1 eetlepel vegan room 24%-32%
- 1 theelepel 5 spices / Chinese vijf kruiden
- 1 theelepel edelgistvlokken
- 1 eetlepel zoutvlokken (Maldon)
- 20 cornichons/kleine augurkjes
- 16 geroosterde sneetjes zuurdesembrood of toastjes
- 3 eetlepels cranberrysaus of chutney (gewoon lekker kant en klaar kopen)

## Benodigheden

Keukenmachine of ander apparaatje met hakmes (magic bullet etc) of staafmixer met hoge beker om te pureren.

## Methode

A1

- Zet de linzen op in voldoende water en kook ze gaar.
- Snipper ondertussen het sjalotje, de knoflook en de champignons. Hoeft niet piepklein. Verhit de koekenpan middelhoog, doe eetlepel boter in de pan en fruit de sjalot tot hij glazig is. Voeg zout en peper toe. Snij de knoflook in kleine stukjes en roerbak de knoflook even mee. Schep dan de champignons, biet, tijm, 5 spice en gedroogde paddenstoelen erdoor. Voeg als alles goudbruin is, de sherry of cognac toe. Laat verdampen. Voeg de room toe.
- Draai tot een smeuge massa in keukenmachine met de miso en de soja en edelgist. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog een scheutje sherry of cognac. Laat afkoelen.

A2

- Smelt de boter in een steelpan, met een scheut olijfolie en zet opzij. Schep de paté in het schaaltje of de weckpot die je wilt gebruiken. Houd een beetje een piek, voor een rustieke look. Giet de gesmolten boter erop, maar zorg dat je ergens wat van de paté blijft zien. Zet in de koelkast om in zeker 2 uur op te stijven.

## Notitie

Leuk op een borrelplank, gecombineerd met wat nootjes en rauwe groenten met een dip. Lekker frans! Dit is ook een lekkere spread op een wrap of in een sandwich

## Plating

Laat 30 minuten op kamertemperatuur komen, takje tijm en wat zoutvlokken erop. Serveer met geroosterd, dungseden zuurdesembrood, cornichons en de chutney.

## Credits

Recept is geïnspireerd door Yvette van Boven in de Volkskrant.

# Eet smakelijk!



*Sheila Struyck*  
CHEF SUSTAINABLE GASTRONOMY