



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

PATÉ TIL FROKOSTBORDET

INGREDIENSER:

750 g hakket svine-/skinkekød
75 g bacon
1-2 løg
2 fed hvidløg
½ dl rasp
1 æg
1½ dl soya cuisine (mælkefri madlavningsfløde)
½ spsk. salt
1 tsk. tørret rosmarin
½ tsk. peber



SÅDAN GØR DU:

Tænd ovnen på 160 grader.

Skær bacon i strimler og rist på pande.

Hak løg og hvidløg og svits et par minutter sammen med bacon.

Bland alle ingredienserne. Rør farsen godt sammen.

Kom farsen i en form der rummer 1½ liter.

Bages i forvarmet ovn i ca. 1½ time ved 160 grader. Bages til kødsaften er klar.

Afkøles og sættes i køleskab. Må gerne trække en dag eller to inden servering.

Kan spises kold eller lunet på et stykke godt brød.