

## Champignon - Pate

3 store kg  
 $\frac{1}{2}$  kg champignon  
2-3 fed kvildög  
& sprø olie  
Lidt timian

Smør

20g nødder

3 kylling skiver gærhøstet til 2-3 dl kylling  
(fuldkornsmel ca  $\frac{1}{2}$  dl + 1 dl hørfrø).  
20g

20g

$\frac{1}{4}$  priskeblade

salt peber

smør

Slag og kvildög i sin kaminet rubes på panden  
i olie. Champignon hakkes og dampes i smør  
veden holdes fra (det kan det laves søs af)

Nødder og brød hakkes groft. Alt blandes med  
æg, fløde, smages til med salt og peber

Fæsen i smeltet indfrosset form 200° varm ovn  
i ca 1 time. God basilikum og sherry.