

Bælgfrugte Postej

Stil bønner i blød i rigeligt koldt vand i mindst 10-12 timer i køleskabet.

Ingredienser

200 g rå, tørrede hvide bønner
2 løg, 110 g rensset vægt
1½ gulerod, 115 g rensset vægt
2 stk. æg
3 spsk olie
1 tsk groft salt
½ tsk tørret timian
1 tsk tørret oregano

Sådan gør du:

1. Hæld udblødningsvandet væk, og kog bønner i frisk vand 50-60 min.
2. Blend bønner til mos sammen med løg skåret i mindre stykker.
3. Rør den blendede bønnemasse med de øvrige ingredienser.
4. Kom farsen i smurte ovnfaste forme og bag den ved 200 grader i 60 min. til temperaturen i midten er mindst 75 grader.

Variation

- Hvide bønner kan erstattes af kikærter

Tip

- Hvis du bager den i små foliebakker, kan du fryse den ned efter bagningen og så har du altid frisk postej :) Den smager rigtig godt, både på rugbrød eller i fx rugklapper med salat, agurk og tomat.