

## VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

*Gezonde vetten, kankerwerend, vezelrijk*

### TOELICHTING

Eet je zelf niet vegetarisch maar krijg je iemand te eten die wel vegetarisch eet, verras hem of haar dan met deze heerlijke notenpaté. Deze paté is echt overheerlijk en misstaat zeker niet bij een kerstdiner. Gebruik een goede kwaliteit kruiden.

### DIT HEB JE NODIG

- 250 g gemengde ongebrande noten
- 4 fijngehakte sjalotjes
- 1 pakje tomatenstukjes (ca 400 gram)
- 3 losgeklopte eieren
- 150 g geraspte harde, oude geitenkaas
- twee eetlepels Provençaalse kruiden
- 2 tl tamari (zoute sojasaus)
- 1 tl azijn
- versgemalen peper en zout

### ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een cakevorm (26 cm) met bakpapier. Laat de tomaten goed uitlekken in een zeef, anders wordt het "deeg" te vochtig. Rooster de noten in een droge koekenpan op halfhoog vuur. Laat ze afkoelen. Maal de noten in een keukenmachine in kleinere stukjes (niet tot meel vermalen). Meng ze met de rest van de ingrediënten en stort het geheel in de cakevorm. Bak de notenpaté in 50 minuten gaar en goudbruin. Controleer met een satéprikker of hij van binnen stevig is. Laat afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.

