

INGREDIËNTEN

Voor 100 gr
50 gr walnoten
50 gr zongedroogde tomaten (uitgelekt en drooggedept)
5 salieblaadjes

WALNOTENPATÉ

Bevat per 100 gr: Kcal: 481 | Eiwit: 11,6 gr | Koolhydraten: 11,9 gr | Vet: 41,1 gr | Vezels: 7,0 gr

ZO MAAK JE HET

• Wel de walnoten een nacht in koud water.
• Doe de walnoten samen met de zongedroogde tomaten en salieblaadjes in een kom of in de hakmolen.
• Voeg één eetlepel van het water waarin de walnoten hebben gelegen toe.
• Mix alles door elkaar met een hakmolen of staafmixer. Voeg eventueel nog wat extra water toe als de paté te droog blijft of niet goed wil mengen.
• Maak de paté op smaak met wat peper. Zout vond ik persoonlijk niet nodig.