



Æblepostej

Type: Middagsmad

Antal pers: 4

Ingredienser:

3 æbler (groftrevne)	1 spsk karry
2 porrer (i små stykker)	1 tsk salt
2 løg (hakkede)	1 dl fuldkornshvedemel
1 dl kogte ris	1 dl hasselnøddekerner (grofthakkede)
3 spsk olie	1 dl mælk
	4 æg (sammenpiskede)
	2- 3 spsk smør (til fad el. form)

Fremgangsmåde:

Gør æbler og grøntsager klar. Kog risene. Varm olien i en gryde, tilsæt karry, porrer og løg og steg dem klare. Hæld revet æble, salt, mel og hakkede nødder i gryden og rør det hele sammen. Tilsæt de kogte ris og mælken. Tag gryden fra varmen, og lad blandingen køle lidt af inden æggene tilsættes. Hæld farsen i et smurt, ovnfast fad, evt. en brødforn. Bag postejen 50-60 minutter nederst i en 200 grader varm ovn. Stik en kniv i postejen; er der rå dej på skal den bage lidt videre. Skær postejen i stiver eller stykker og server den med salat og brød til. Æblepostej kan også nydes afkølet og som pålæg.