



Indbagt vegetarisk farsbrød med svampe og nødder

Et super lækkert vegetarisk farsbrød, der kan nydes både varm og kold.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

1 løg

2 fed hvidløg

2 gulerødder i tern

2 stilke snittet bladselleri

1 spsk olivenolie

250 g champignon

150 g østershatte

1 spsk frisk timian

50 g hakkede hasselnødder

3 æg

75 g havregryn

salt og peber

1 rulle butterdej

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Sauter hakket løg, knust hvidløg, gulerod og bladselleri i olie til løgene er klare.
- 2 Rens og skær imens champignon og østershatte i mindre stykker.
- 3 Kom svampe og timian på panden og steg endnu et par minutter.
- 4 Rør grønsagerne sammen med nødder, sammenpisket æg og havregryn.
- 5 Lad det trække lidt og krydr med salt og peber.
- 6 Fordel fyldet på butterdejspladen, fold enderne ind over fyldet og rul den stramt sammen.
- 7 Læg postejen på en bageplade med bagepapir, pensl med sammenpisket æg og bag postejen ca. 30 min. ved 200°C.
- 8 Skær postejen i skiver og server med fx salat.



Tip

Brug knoldselleri skåret i små tern, i stedet for bladselleri om vinteren.

Brug evt. andre svampe i farsbrødet f.eks. kejserhatte eller portobellosvampe.

