

## Grönkålspaté med valnötter, 6-8 port

2 gula lökar  
1-2 vitlöksklyftor  
1 purjolök  
2 msk smör till stekning  
2 pkt djupfrost grönkål (à 400 g)  
olja  
salt, vitpeppar, riven muskotnöt  
2 dl kesella mager  
4 ägg  
2 1/2 tsk potatismjöl  
75 g grovhackade valnötter

Sätt ugnen på 175 grader.

Skala och finhacka lök, vitlök och purjolök. Fräs löken i lite smör eller olja på svag värme tills den är glansig och mjuk. Blanda i den hackade och förvällda och avrunna grönkålen.

Krydda med salt, peppar och riven muskotnöt. Låt grönsakerna fräsa 4-5 minuter.

Rör i kesella, ett ägg i taget och potatismjöl.. Blanda i grovhackade valnötter.

Häll smeten i en avlång bakform, klädd med bakplåtpapper. Grädda i ugnens nedre del ca 45 minuter, till patén är fast.

Servera som tillbehör till julskinkan eller som en grön rätt.