



Hôi Từ Bi Phụng Sự Montréal

Pâté Chay

Nguyên Liệu - thời gian 30 phút

- 1 cup hạt hạnh nhân (almond) rang vàng
- 1 cup hạt điều (cashew) rang vàng
- 1 cup hạt óc chó (walnut) rang vàng
- 270g nấm đông cô (hoặc nấm tươi) xắt nhỏ
- ½ trái cà chua
- 1 bẹ cần tây (celery) xắt nhỏ
- ½ muỗng café lá quế (basil) khô
- tiêu, muối, nước tương, dầu hào chay
- Dầu ăn, bơ hoặc margarine.

Cách làm

Cà chua bỏ hạt, xắt nhỏ.

Bắt chảo lên lò, đun cho nóng, cho 1 muỗng canh dầu ăn vào, cho cần tây vào xào cho thơm, rồi cho nấm, cà chua vào xào.

Nêm 1 chút muối, 1 muỗng canh dầu hào chay, lá quế khô và tiêu. Xào khoảng 5 tới 10 phút là được. Dùng máy xay tất cả hạt cho nhuyễn, sau đó cho tất cả đồ vừa xào vào xay chung. Nêm 1 chút tiêu, 1 muỗng canh bơ, 1 muỗng café nước tương. Xay thật nhuyễn mịn. Nêm nếm lại tùy theo khẩu vị. Múc vào hộp hay chén và cho chút dầu olive trắng đều lên trên mặt pâté.

Nguyên liệu



Thành phẩm