

Paddenstoelen Paté

1. Maak een selectie van verse en/of gedroogde paddenstoelen naar jouw voorkeur.
2. Kook de paddenstoelen (eventueel wat gehakt) in een beetje paddenstoelenbouillon voor 15 minuten of meer.
3. Giet de bouillon af, maar bewaar een klein kopje van dit kookvocht dat vol met smaak zit.
4. Bak nu de afgegoten paddenstoelen met een uitje en eventueel een klein beetje knoflook (zodat de knoflook niet de paddenstoelensmaak overheerst) in wat boter bruin. Breng op smaak met een klein beetje zout, peper/chili, beetje suiker en kruiden naar keuze. Ook lekker is om een beetje soja saus of msg toe te voegen om de umami smaak te versterken.
5. Blus de gebakken paddenstoelen af met een beetje witte/rode wijn of kruidenazijn en een goede scheut van de overgebleven bouillon.
6. Verhit dit verder tot het meeste vocht is verdampt.
7. Gooi de gebakken paddenstoelen in een keukenmachine of blender en voeg op gevoel de volgende ingrediënten toe:
 - Vegan zure room/crème fraîche
 - Vegan roomkaas
 - Zout/peper en een beetje suiker naar behoefte
 - Eventueel wat geroosterde knoflook of knoflookpoeder
- Optioneel: verse/gedroogde kruiden (een klein beetje tijm of peterselie vind ik persoonlijk erg lekker), miso pasta, geroosterde walnoten/andere noten.
8. Maal dit totdat het een smeug geheel is, proef en breng eventueel nog meer op smaak. Laat afkoelen.

Als het mengsel te dik is kan je nog een scheutje vegan room, of overgebleven paddenstoelenbouillon toevoegen. Als het te dun is kan een klontje vegan boter of wat gepoederde paddenstoel helpen.

Tip: In je swap heb je een potje zelfgemaakte paddenstoelen bouillon gekregen. Deze bouillon kan je in dit recept bijvoorbeeld gebruiken als bouillon keuze, maar kan ook worden toegevoegd bij stap 7 of 8 om het mengsel wat in te dikken.