



Foto: Wolfgang Kleinschmidt

## Lammpaté med lingon

### Ingredienser 6 portioner

---

3 st	schalottenlökar
4 st	vitlösklyftor
	Smör till stekning
150 g	trattkantareller eller annan svamp
2 msk	Färsk rosmarin, finhackad
2 msk	Färsk timjan, finhackad
800 g	lammfärs
200 g	fläskfärs
1 st	ägg
1,5 dl	vispgrädde
2-3 tsk	salt och nymalen svartpeppar
	smör, till formen

### Honungslingon:

---

3-4 dl	lingon
2 msk	flytande honung

## Tillagning

---

I stället för leverpastejen på mitt julbord serverar jag denna lammpaté. Honungslingonen lyser upp vackert!

1. Börja med att blanda samman honung och lingon, låt stå.
2. Finhacka lökarna till patén och fräs löken mjuk i smöret på inte alltför hög värme.
3. Hacka svampen och låt den fräsa med lökhacket tills den blivit mjuk. Smaka av med salt, nymalen svartpeppar och fint hackad rosmarin. Låt svalna.
4. Smörj en ugnsfast form om cirka 1 1/2 liter.
5. Blanda lammfärs, fläskfärs, lök- och svampblandningen. Tillsätt ägg och grädde. Smaka av med salt och nymalen peppar.
6. Häll upp massan i en ugnsfast form och grädda i ett vattenbad, (ställ formen i en långpanna med ett par cm vatten) 180 grader i cirka 1 timme. Låt svalna.