

Folkemøde-terriner

- Vegansk med majroe

10 stykker

Det skal du bruge

- 2 store majroer (640 g) (du kan også bruge selleri eller pastinak)
- 25 g frisk spinat
- 2 spsk loppeskaller (25 g)
- 2 spsk kikærtemel (25 g)
- 2 dl grøn bouillon
- 1 tsk salt (5 g)
- 1 knivspids peber
- Rapsolie til formen og stegning

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader.
2. Skræl majroer og riv dem groft.
3. Skyl spinaten og skær i grove strimler
4. Bland med de øvrige ingredienser.
5. Smør en rugbrødsform med olie.
6. Bag i 60 minutter.
7. Køl ned
8. Skær i skiver og steg dem på en pande med olie.

