

Julesteg

1/4 kg sojabønner
200 g løg
4 dl fløde
4 æg
80 g smør
100 g hasselnøddekerner
1/2 tsk paprika
150 g champignon
1 stang kanel
20 nelliker
1 pose svesker
2-3 æbler

Bønnerne sættes i blød natten over og koges i ca 2 timer med kanel og nelliker. Fjern derefter kanel og nelliker.

Løgene deles og svitses i smørret sammen med champignon.

Det hele males gennem hakkemaskinen og tilsættes fløde, æg, krydderier og de revne nødder.

Kom halvdelen af farsen i en smurt form. Læg derefter en stribe af udstenede svesker og en stribe skrællede æblebåde (helst cox orange) henover farsen, og slut med resten af farsen.

Bages i ovnen i ca 1 time ved 200 grader.