

Broccolipaj

Pajdeg:

2 ½ dl vetemjöl
1 dl riven ost

100 g margarin
2 msk kallt vatten
1 krm salt
fyllning: 500 g färsk eller fryst broccoli
1 purjolök
1 msk olja
1 msk italiensk salladskrydda
äggstanning: 3 ägg
2 tsk fransk senap
2 dl mjölk
½-1 tsk salt 1 krm peppar
2 dl riven ost



1. Blanda snabbt ihop mjöl, ost, margarin (delat i mindre bitar) i en matberedare eller bunke.
2. Tillsätt vattnet och arbeta ihop degen till en rund boll.
3. Låt den vila i kylan i 30 min. kavla eller platta ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter.
4. Nagga degen. klä kanten med folieremсор, så glider inte degen ner under gräddningen.
5. Grädda pajskalet ca 10 min i 200°, mitt i ugnen. ta bort folien och grädda ytterligare 5 min.
6. Skölj och skiva purjolöken.
7. Dela broccolin i mindre bitar och koka de någon min i lättsaltat vatten.
8. Hetta upp oljan i en stekpanna. fräs snabbt broccolin och purjolöken i oljan.
9. Tillsätt salladskryddan och rör om.
10. Fördela grönsaksblandningen i pajskalet. vispa ihop ingredienserna till äggstanningen.
11. Häll den över grönsakerna. grädda pajen i 200°.
12. 25-30 min, mitt i ugnen.