



Anders campingtips - tacopaj i Omnia

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Jag fortsätter utforska campingköket. Igår blev det en tacopaj i Omnia för att se om en paj blev bra i en sådan. Det blev riktigt bra. Det är nästan så att de flesta maträtterna blir bättre i en omnia tycker jag.

En paj är ju väldigt enkelt att göra och man kan ju ha i nästan vad som helst, perfekt när man campar helt enkelt.

Tillsätt även lite jalapeno eller nån annan chili om du vill ha lite styrka. Jag gjorde den här så den passade mina barn.



INGREDIENSER

Pajdeg

125 g kallt smör, skuret i bitar

3 dl mjöl

3 msk kallt vatten

Fyllning

500 g köttfärs
1 påse tacokrydda
1 dl vatten (eller enligt förpackningen)
1 st ägg
0.5 dl mjölk
1 dl tacosås
4 st delade körsbärstomater
1 dl riven ost
krossade tacochips

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att skära det kalla smöret i småbitar, blanda det med mjölet och nyp ihop med fingrarna i en bunke tills det blir en deg, tillsätt sedan kallt vatten och fortsätt blanda.
- 2** Smörj omniaformen med smör och tryck sedan ut pajdegen, förgrädda den ca 10 minuter på låg värme.
- 3** Stek färsen och tillsätt tacokryddan enligt påsens anvisningar och blanda ner tacosås.
- 4** Gör en redning på ägg och mjölk och blanda ner det också.
- 5** Häll i färsen i ovanpå pajdegen i formen, lägg på skivade tomater, riven ost och krossade tacoskal.
- 6** Kör omniugnen på mellanlåg i ca 25-30 minuter, låt den helst vila ca 10-15 minuter innan servering.