KYCKLING

Kycklingpaj med grönkål

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

Nu är det säsong för grönkål och det är både billigt och väldigt gott. Därför testade jag att göra en kycklingpaj med grönkål.

Jag fräste även i lite vitlök och toppade det hela med grönkålschips efter att pajen var klar.

INGREDIENSER

Pajdeg
4 dl vetemjöl
160 g kallt smör
0.5 dl vatten

Fyllning
500 g kycklingfilé
150 g grönkål
3-4 st vitlöksklyftor
salt och svartpeppar, efter smak
50 g riven ost

Äggstanning
3 st ägg
3 dl grädde
salt och peppar, efter smak

Grönkålschips
100 g färsk grönkål
1 msk olivolja
flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Starta ugnen på 225 grader.
2. Mixa mjöl och smör i en matberedare tills det får en sandliknande konsistens, tillsätt vattnet och mixa tills det blir en stor degklump.
3. Tryck ut degen i en springform, nagga lite med en gaffel och stoppa in den i ugnen ca 10 minuter.
4. Skär kycklingen i mindre bitar och fräs i lite olja. När kycklingen fått fin färg river eller pressar du i vitlök, häller i grönkålen, ringlar över lite olivolja och salta och peppra, fräs någon minut.
5. Blanda ägg och grädde samt lite salt och svartpeppar.
6. Lägg i kycklingen och grönkålen i formen och häll över äggstanningen och toppa med lite riven ost, in i ugnen ca 20 minuter.
7. Blanda resten av grönkålen med olivolja och saltet i en bytta, strö ut på en form med bakplåtspapper.
8. När du tagit ut pajen så kör du in plåten med grönkålen på 200 grader ca 5-7 minuter medan pajen får vila lite.