VEGETARISK

Spenatpaj med parmesanost

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Vegetarisk paj med färsk spenat, smaksatt med parmesanost.

INGREDIENSER

Pajdeg
2.5 dl vetemjöl
50 g smör
1 dl kesella
1 msk vatten

Fyllning
500 g förvälld färsk eller fryst spenat
5 ägg
5 dl crème fraiche, ej light
2 tsk flingsalt
1 msk strösocker
2 dl parmesanost, grovt riven

GÖR SÅ HÄR

1. Använd färsk spenat om du har möjlighet. Skölj och rensa bladen. Lägg dem i en kastrull och häll i ett par matskedar vatten. Låt spenaten bli mjuk och följsam på svag värme.
Häll spenaten i ett durkslag. Tryck och krama ur så mycket vätska som möjligt. Om du köpt fryst spenat, måste den tina, ta hjälp av en mikron eller lägg klumparna i en kastrull på svag värme, med lite vatten. Krama ur vattnet väl. Detta är avgörande för pajen konsistens.Sätt ugnen på 225 grader.

2. Häll mjölet i matberedaren med kniven isatt. Dela smöret i kuber och kör i ett par sekunder. Blanda sedan ner kesella och vatten. Kör tills en deg tar form. Du kan naturligtvis även knåda för hand.

3. Smöra en springform 24?26 cm i diameter. Kavla ut degen. Picka degen och förbaka i ca 10 minuter. Ta ut pajskalet och sänk värmen till 175 grader.Blanda alla ingredienserna till fyllningen. Häll fyllningen i det förbakade pajskalet.Baka pajen i ca 40?60 minuter eller tills den ser färdig ut. När du petar på den ska den ha ?stannat?. Låt pajen svalna något innan du skär i den.