



VEGETARISK

Frasig medelhavspaj

Kock: **Frida Johansson** Tid: **45 min** Portioner: **6-8**

En vegetarisk, frasig och smakrik paj med det bästa från medelhavet. Perfekt till sommarens alla bufféer eller lätta luncher!

Sommar betyder mer paj på menyn! Matpaj är himla praktiskt av flera anledningar. För det första så är det förbaskat gott att ha i lunchlådan, eftersom paj nästan är ännu godare dagen efter. För det andra så går det att variera i oändlighet, bara man har en schysst pajdeg att utgå ifrån. Paj är också väldigt angenämt att göra till sommarens alla bufféer! Vill man addera lite extra crunch till sin paj så kan man välja att använda filodeg.



INGREDIENSER



- 1 pkt filodeg
- 3 msk smält smör
- 1 burk hela, konserverade kronärtskockor
- 150 g fetaost
- 10 st marinerade saltorkade tomater
- 10-12 st stora, urkärnade gröna oliver
- 0.5 kruk färsk oregano
- 4 st ägg
- 2 dl riven ost
- salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Smöra en pajform och börja täcka den med filodeg. Ta ett par ark i taget och pensla med lite smält smör innan du lägger på nästa lager.
- 3** Dela kronärtskockorna i kvartar och skär de saltorkade tomaterna i mindre bitar. Skiva oliverna och hacka oreganon. Blanda allt i en bunke och smulna ner fetaosten.
- 4** Lägg fyllningen i pajskalet. Vispa samman äggen med den rivna osten, lite salt och peppar. Häll över fyllningen.

5

Grädda mitt i ugnen i ca. 35 min.