



GENERELL

Ostpaj

Kock: **Helena Ekman** Tid: **75 min** Portioner: **4**

Nyttigare och supergod ostpaj!

Har ni som jag lite rester av kokt potatis och vill laga något nytt eller ska snart ha en kräftskiva? Här kommer ett helt fantastiskt gott recept, går snabbt och laga och som är lite nyttigare - och helt glutenfritt. Ostpajen passar också perfekt som en vardagsmiddag med en sallad till.



INGREDIENSER



Pajskal

500 g kokt & kall fast potatis

1/2 msk olivolja

salt och peppar

Pajfyllning

2 st ägg

1/2 krm chili flakes

1,5 dl mjölk 3%

150 g riven lagrad ost (t ex prästost eller västerbotten)

1 st salladslök

salt

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att koka potatisen i lättsaltat vatten (om ni inte har färdig kall potatis). Låt svalna.

2

Sätt ugnen på 200 grader. Ta en springform (20cm) och klä med bakplåtspapper. Smörj in med olivolja.

3

Tryck ut potatisen i botten och upp på kanterna. Salt & peppar. In i nedre delen av ugnen ca 35 minuter. Ska få härlig färg.

4

I en bunke, vispa ihop ägg, mjölk, salt, cayennepepper & osten.

5

Ta ut potatisformen ur ugnen. Lägg i hackad salladslök och avsluta med äggstanningen.

6

In i ugnen igen ca 20 minuter.

7

Klar att njuta!