



Smashed potatoes paj med chorizo

Kock: **I min syrras kök** Tid: **90 min** Portioner: **6**



Jättegod paj med potatis som pajskal, mättande utan att vara mäktig och tung.

INGREDIENSER

Pajskal

900 g fast potatis
2 msk smör- och rapsolja eller smält smör
salt

Fyllning

2 morötter
1 röd lök
2 klyftor vitlök
1 gul paprika
500 g chorizofärs

Äggstanning

3 ägg

3 dl matlagningsgrädde

salt & peppar

100 g riven ost

GÖR SÅ HÄR

1

Koka potatisen mjuk i saltat vatten.

2

Sätt ugnen på 250°

3

Smörj en stor pajform med smör. Lägg i potatisen och smasha dem med ett glas. Se till att botten täcks och att du får en kant. Pensla på smör och salta lätt.

4

Grädda i ca 10-15 minuter. Ta ut och sänk temperaturen på ugnen till 200°.

5

Hacka grönsakerna och stek mjuka, morötter först, sen löken och sist i med paprikan.

6

Lägg i färsen och stek den klar. Salta och peppra om önskas.

7

Lägg fyllningen i potatispajsskalet och toppa med ost.

8

Blanda ägg och grädde, en nypa salt och peppar. Häll på pajen och grädda ca 20-25 minuter.

9

Servera gärna med en fräsch sallad.

