



VEGETARISK

Broccolipaj med chèvre

Kock: **Karin Walker** Tid: **70 min** Portioner: **6**

Den här pajen är perfekt som en vegetarisk ensamrätt men funkar great tillsammans med goda skinkor och salami på en buffé.

Paj är ju en perfekt resträtt, ha receptet som en bas och fyll med det du har över i kylan och grönsakslådan. Kött, kyckling, skinka och alla typer av "ostslattar" blir hur gott som helst. På buffébordet brukar pajer ha en strykande åtgång.





INGREDIENSER

200 g smör
4 dl vetemjöl
3 msk kallt vatten

Fyllning

250 g broccoli, färsk
1 liten purjolök
150 g baby spenatblad
2 dl grädde
2 dl mjölk
4 ägg
1 tsk salt
nymalen svartpeppar
150 g chèvre
2 dl riven ost
3 msk smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop pajdegen för hand eller med maskin och låt den vila kallt 30 min. Sätt ugnen på 175 grader!
- 2** Dela under tiden broccolin i buketter, stammen i skivor och strimla purjon.
- 3** Stek broccolin försiktigt i smöret några minuter och låt sedan purjon fräsa med och bli mjuk och blanda sist i spenaten, krydda.
- 4** Kavla eller tryck ut degen i en pajform med löstagbar kant ca 28 cm i diameter, nagga degen, tryck fast folie på kanten så pajdegen inte glider ner och förgrädda skalet i 10 minuter.
- 5** Fyll skalet med grönsakerna, blanda grädden med äggen, krydda och tippa det över grönsakerna, smula över getosten och den rivna osten.
- 6** Grädda i ca 30 minuter tills pajen fått färg!