



VEGETARISK

Grönkålspaj med goda tillbehör

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4-6**



Här får ostpajen sällskap av mjukfräst grönkål och visst känns det genast nyttigare;-)
Lova mig att ni använder riktigt smör, gärna extrasaltat!

Mitt tips är att äta pajen med en god salami/skinka, tomatsallad och en tzatziki eller vitlökssås. Vi hade grekiskt besök i sommar och de rev inte gurkan i Tzatzikin utan skar den i små bitar. Det blev gott tycker jag men du gör som du vill!



INGREDIENSER

Pajdeg

150 g smör
3.5 dl vetemjöl
2 msk kallt vatten
0.5 tsk salt

Fyllning

2 l färsk grönkål, i småbitar
3 st ägg
3 dl grädde eller gräddmjölk

4-5 dl riven ost med smak
smör eller olja till stekning
salt och nymalen svartpeppar

Tzatziki

3 dl grekisk yoghurt
0.5 st gurka
1-2 st rivna vitlöksklyftor
1 msk olivolja
0.5 msk pressad citron

Till servering

salami, luftorkad skinka och en tomatsallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rör ihop pajdegen för hand eller med maskin/elvisp och lägg den kallt.
- 2** Sätt ugnen på 175 grader.
- 3** Vispa ihop ägg, grädde/gräddmjölk med salt och svartpeppar i en bunke och riv osten.
- 4** Fräs grönkålen mjuk i olja, salta lite.
- 5** Lägg bakplåtspapper i botten på din pajform eller smörj den noga.
- 6** Kavla degen rund och lägg den i formen eller tryck ut den. Nagga i botten och förgrädda i ca 10-12 minuter.
- 7** Lägg grönkålen i pajformen (utan ev. vätska), lägg osten på och häll över äggstanningen.
- 8** Grädda i ca 30 minuter eller tills pajen fått fin färg.
- 9** Tzatzikin: Skala och ta bort kärnhuset på gurkan. Skär i så små bitar du kan och blanda med de övriga ingredienserna.
- 10** Gör en god tomatsallad med gurka, lök, oliver och fetaost, ringla olivolja över och stänk på lite vinäger. Strö över torkad oregano, salt och nymalen svartpeppar.

