VEGETARISK

Grönkålspaj med goda tillbehör

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

45

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 svarrtpeppar.

11 Servera pajen med chark, sallad och sås.