



VEGETARISK

# Grönsaksquiche

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Ratatouille är en fransk grönsaksröra, här kommer en pajvariant på den! Denna äggfria paj blir extra snygg om man ställer grönsakerna omlott men det går såklart lika bra att tärna dem istället. Det blir vackra färger oavsett! Görs enkelt gluten- och laktosfri om man önskar.



## INGREDIENSER

- 1 stycken smördeg
- 1 burk ricotta
- 1 näve blandade färska örter
- 1 stycken vitlöksklyfta
- 1 stycken grön zucchini
- 1 stycken gul zucchini
- 1 stycken aubergine
- 2 stycken tomater
- 1 stycken röd paprika
- 1 stycken rödlök
- olivolja
- flingsalt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg pajdegen i en pajform och skär till kanterna.
- 2** Blanda ricotta, örter och pressad vitlök ordentligt, gärna med en mixerstav. Bred ut röran i pajbotten.
- 3** Skiva samtliga grönsaker, men inte för tunt. Lägg dem omlott runt om i pajformen. Pensla med olja och strö över flingsalt.
- 4** Grädda pajen i 200 grader i cirka 20 minuter eller tills den har fått fin färg.

Foto: [www.cedell.se](http://www.cedell.se)