VEGETARISK

Ricotta- & fetaostpaj

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **6**

En alldeles underbar glutenfri, vegetarisk paj för alla tillfällen!

Foto: www.cedell.se

INGREDIENSER

125 g rumsvarmt smör
0.25 tsk salt
0.5 tsk lökpulver
2 msk kokosmjöl
4.75 dl mandelmjöl
0.25 tsk xantam gum el 1 tsk fiberhusk
1 st ägg
1.5 dl ricotta
1 dl fetaost (bra kvalitet)
1 näve ruccola
0.75 dl färskt riven parmesanost
1 nypa svartpeppar
4 msk olivolja

2 st vitlöksklyftor
1 näve färsk oregano
15 st körsbärstomater

GÖR SÅ HÄR

1. Kör smör, salt, kokosmjöl, mandelmjöl, xanthan gum/fiberhusk och uppvispat ägg i en mixer. Stoppa ner degen i en plastpåse och låt den vila i kylskåpet i minst en halvtimme.

2. Lägg degen på ett bakplåtspapper med ytterligare ett bakplåtspapper ovanpå och kavla ut degen till en pizzastor, rund platta. Det gör inget om kanterna blir ojämna ? de ska ändå rullas in sedan. Ta bort det övre bakplåtspappret och flytta över degplattan på det undre bakplåtspappret till en ugnsplåt.

3. Blanda ihop alla ingredienserna till ricotta/fetafyllningen och kör ingredienserna till oreganooljan i en mixer/stavmixer. Bred ut ricottalagret över degplattan, men spara en ca 2 cm bred bit av degen runtom som istället viks in en liten bit över fyllningen som en snygg kant. Lägg tomater och rödlök på ricottalagret och avsluta med att ringla över oreganooljan.

4. Grädda i 200 grader i ca 35 minuter eller tills pajen fått lagom med färg. Håll koll så det inte bränns, och lägg eventuellt aluminiumfolie över pajen mot slutet. Servera med picklad rödlök!