



VEGETARISK

Grönkålspaj

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Grönkål är verkligen en kål med många användningsområden, som i den här läckra grönkålspajen som du snabbt lagar till.



INGREDIENSER

Pajdeg

100 g smör
3 dl vetemjöl
1 st ägg
0.5 tsk salt
1 tsk kallt vatten

Fyllning

200 g strimlad grönkål
3 st ägg
2 dl vispgrädde
salt & vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Arbeta ihop ingredienserna till pajdegen för hand eller i maskin. Låt degen vila 15 minuter i kylskåp inlindad i plastfolie.
- 2** Tryck ut degen i en pajform (ca 24cm i diameter) och sätt in formen i ugnen i 7-8 minuter.
- 3** Medan pajskalet är i ugnen hettar du upp en stekpanna med en klick smör. Fräs grönkålen någon minut så att den mjuknar något och släpper överflödigt vätska. Ta ut pajskalet ur ugnen och lägg i grönkålen.
- 4** Vispa ihop ägg och grädde till äggstanningen och smaka av med salt och vitpeppar. Sätt in pajen i ugnen på 175 grader i ca. 25-35 minuter eller tills äggstanningen satt sig.