VEGETARISK

Sparrispaj med fetaost & tomat

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

45

Paj, en något bortglömd kategori bland maträtter men ack så gott. Det är också en perfekt maträtt för att ta hand om antingen rester eller snuttar av grönsaker, ost eller annat som blivit över från ett annat tillfälle. Det är både synd och dyrt att slänga mat och mycket trevligare att göra en paj av allting istället.

INGREDIENSER

Pajdeg
150 g kallt smör
4.5 dl vetemjöl
0.75 dl vatten

Fyllning
1 knippe grön sparris, delad i tre bitar
200 g fetaost
1 st tomat, skivad i halvmånar
3 st ägg
3 dl vispgrädde
salt

vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
Kör smör och vetemjöl till smulor i en matberedare med kniv. Tillsätt vattnet lite i taget och kör tills degen börjar gå ihop, precis när degen börjar binda stänger du av. Ta upp degen på mjölat bord och arbeta ihop den tills den blir smidig. Tryck sedan ut degen i en pajform, ca 24cm i diameter. Täck med plastfilm och låt vila i kylen i 30 minuter.

2. Ta ut pajskalet ur kylen. Lägg i sparrisbitarna och smula över fetaosten. Fördela ut tomaterna ovanpå fetaosten.

3. Vispa ihop äggen med grädden och smaka upp med salt och vitpeppar. Tänk på att även fetaosten är salt så ta det varsamt med saltet, jag brukar smaka på äggstanningen tillsammans med en liten bit fetaost för att kontrollera sältan. Häll sedan äggstanningen i pajformen och sätt in den mitt i ugnen på 175 grader i ca. 30 minuter eller tills äggstanningen har satt sig.