



GENERELL

Quiche Lorraine

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **100 min** Portioner: **6**

Quiche Lorraine, eller ost- och skinkpaj, är en omtyckt klassiker. Använd gärna en smakrik ost i pajen för bästa resultat. Kan göras som en stor paj eller sex portionspajer.

Paj är den eviga studentmaten. Vi åt jämt paj för det var det som fanns på kaféerna där vi hängde. Det är nog samma pajer som ligger där än ? eller likadana i alla fall. Det är fortfarande rätt gott, särskilt med den här fyllningen.

Dryckestips:ETT GLAS RÖTTVälj något mjukt, bärigt och kryddigt, som Pinot Noir Viña Laroche från Chile. Pinot noir används i alla stora viner från Bourgogne i Frankrike, men till quichen duger det gott med det här enklare vinet.ETT GLAS VITTDet är rökt skinka i pajen och då passar det också med vitt vin från Alsace, ett område i Frankrike som gränsar till Tyskland. Vinerna härifrån funkar oftast bra till mat som innehåller rökta råvaror. Vanligtvis är Alsacevinerna endruvsvin, det vill säga man har bara använt en druvsort när man framställt dem. Hugel Gentil är istället gjort på många olika druvsorter, såsom Sylvaner, Riesling, Muscat, Pinot gris och Gewurztraminer, vilket ordet Gentil anger. Jag tycker att viner gjorda på olika druvsorter blir mer komplexa i både doft och smak än endruvsviner.ETT GLAS UTAN ALKOHOLVill du ha något alkoholfritt välj ekologiska Störtebeker 1402 från Tyskland. Finns på Systembolaget.





INGREDIENSER

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör
2 msk vatten

Fyllning

200 g rökt skinka i bit
200 g riven lagrad ost
4 st ägg
2 dl vispgrädde
2 dl mjölk
0.5 tsk salt
2 krm svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Mixa smör och mjöl till en smulig massa i en matberedare. Tillsätt vatten och mixa snabbt ihop till en deg. Tryck ut den i en pajform, 24 cm i diameter, gärna högt upp på kanterna. Tryck fast remsor av aluminiumfolie på kanterna så att degen inte sjunker ner vid gräddningen. Picka botten med en gaffel och låt vila i minst 30 minuter i kylan.

2

Värm ugnen till 225°.

3

Förbered fyllningen under tiden. Tärna skinkan och riv osten grovt. Vispa ihop ägg, grädde och mjölk och smaksätt med salt och svartpeppar.

4

Förgrädda pajskalet i 10-15 minuter, mitt i ugnen. Ta bort folien mot slutet av tiden. Ta ut pajskalet och sänk värmen till 200°.

5

Blanda skinkan och osten och lägg alltsammans i pajskalet. Häll över äggstanningen.

6

Grädda pajen mitt i ugnen i cirka 40 minuter, tills fyllningen stannat.

7

Låt pajen vila i 10 minuter. Servera med sallad.