



VEGETARISK

Små pajer med Västerbottensost och timjan

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Philips Airfryer har tillsammans med bl a Sofia Henriksson tagit fram goda recept till jul & tillagade billigare och snabbare i Philips Airfryer.

Spara tid, pengar och energi genom att laga julmaten i Philips Airfryer, utan att tumma på vare sig smak eller kvalitet. Enligt Philips fakta tillagas maten 40 % snabbare och du sparar 60 % energi när du använder Philips Airfryer i stället för ugnen. Laga mat i Philips Airfryer är 60 % billigare än att använda ugnen.



INGREDIENSER

- 1 pkt (4 plattor) smördeg
- 200 g färskost
- 2 dl västerbottensost, riven
- 1 krm muskotnöt, riven
- 1 ägg
- 1 schalottenlök

1 vitlöksklyfta
salt
svartpeppar
färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Om du köpt frysta smördegsplattor, börja med att låta dem tina. Kavla sedan ut dem till dubbla storleken.
- 2** Vispa med en gaffel ihop ingredienserna till ostkrämen.
- 3** Dela plattorna i fyra och fyll varannan platta med kräm.
- 4** Lägg över den andra plattan som är tom och tryck ihop kanterna med en gaffel.
- 5** Vispa upp ägget och pensla de små pajerna.
- 6** Tillaga i airfryern 200° C i 7-8 minuter tills de fått fin färg.
- 7** Toppa avslutningsvis pajerna med färsk timjan.