

Matig grönsakspaj

Till 4 bitar

1 förpackning färsk utkavlad pajdeg eller smördeg eller hemlagad utkavlad pajdeg, se recept nedan

Fyllning:

1 lök
1 morot
1 potatis
1 aubergine
1 zucchini
2–3 salladslökar
10 körsbärstomater
4–5 msk olivolja
salt, nymalen svartpeppar
2 msk riven parmesan
1 ägg
150 g tärnad ost, t ex Herrgård
3 msk hackade örter, t ex timjan och oregano
flingsalt

Till servering:

2 dl tjock yoghurt
1 finriven vitlöksklyfta
1 msk hackade örter, t ex persilja

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och hacka löken. Skala och hacka moroten och potatisen. Ansa och tärna auberginen och zucchini. Ansa och hacka salladslöken. Dela tomaterna.

Stek löken i oljan ca 5 minuter. Tillsätt morötter och potatis och fräs ca 5 minuter.

Tillsätt aubergine, zucchini och salladslök och fräs ca 5 minuter. Blanda i tomater.

Smaka av med salt och peppar och låt fyllningen kallna. Strö över parmesan och rör i ägget. Blanda i osttärningar och örterna.

Rulla ut degen och lägg den på en plåt tillsammans med papperet. Lägg fyllningen i mitten, spara en kant. Vik kanten över fyllningen, pensla den med kallt vatten och strö över flingsalt.

Grädda pajen i mitten av ugnen ca 35 minuter. Servera med yoghurt blandad med vitlök och persilja.

Klassisk pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör, kylskåpskallt
3-4 msk iskallt vatten
eller
1 ägg, kylskåpskallt

Gör så här:

Mät upp mjölet i en bunke. Lägg i smöret, skuret i tunna skivor. Nyp ihop till smulig deg. Ringla över vatten eller uppvispat ägg och arbeta ihop till en smidig pajdeg. Lägg pajdegen i en plastpåse och låt vila i kylskåp ca 30 minuter. Kavla ut på mjölat bakplåtspapper till en botten, ca 25 x 35 cm.



Vintips

La Corte del Pozzo Bardenlino Italien, 750 ml, 95 kr nr. 2340

Alkoholfritt alternativ

Jus Griotte, Frankrike, 750 ml, 79 kr nr. 1913 (nyhet)