

Spenat broccolipaj

För 6 pers

Till pajdegen

3 dl vetemjöl

100 g smör

lite vatten

Fyllning

1 purjolök

250 g broccoli

100g färska champinjoner

lite oliver

100g fetaost

250 g bladspenat

1 vitlösklyfta

1/2 tsk salt

1 krm svartpeppar

3 dl riven ost

Äggstanningen

2 ägg

2 dl grädde, mjölk

- 1) Arbeta ihop smör och mjöl, tillsätt vatten tills degen blir smidig.***
- 2) Klä en pajform på ca 25 cm med degen, nagga den i botten. Låt formen stå i kylan ca 30 min innan pajen gräddas, då behåller den sin form.***
- 3) Sätt ugnen på 200 C***
- 4) Förgrädda pajbotten i ca 10 min.***
- 5) Dela broccolin i bitar, förväll tills den är nästan mjuk. Spola den kall och låt den rinna av.***
- 6) Hacka Svampen och Purjolöken och bryn dom i lite olja tills dom är mjuka och fått lite färg.***
- 7) Till sätt oliver, fetaost, broccoli och spenaten, håll alt i pajskalet.***
- 8) Krydda med pressad vitlök, salt och svartpeppar. Toppa med osten.***
- 9) Vispa samman äggstanningen och håll den ovanpå.***
- 10) Grädda i ca 10 min på 225 C i och 350w effekt.***