



## Ingridienser

### Pajskal

3 dl vetemjöl  
100 g smör  
5 msk kallt vatten  
0,5 tsk salt

### Fyllning

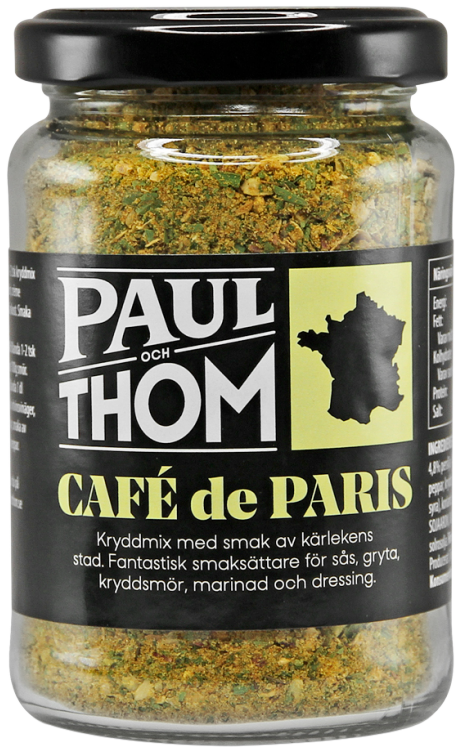
600 g Champinjoner  
1 st Gul lök  
3 msk Olivolja (till stekning)  
1 st Vitlök  
Äggstanning  
2 msk Café de Paris  
4 st Ägg  
2,5 dl Grädde  
2 krm Salt  
1 krm Vitpeppar  
2 dl riven Grana Padano

## Paj med champinjoner

En mustig champinjonspaj smaksatt med en av våra smaksättare Café de Paris

### Gör så här:

- Sätt ugnen på 175 grader.
- Gör först pajskalet: Skär kylskåpskallt smör i kuber. Lägg allt i en bunke och arbeta snabbt ihop till en klump. Kavla eller tryck ut i en stor pajform (ca 26 cm diameter). Stick hål över botten med en gaffel.
- Grädda pajskalet i 10 minuter.
- Skala och hacka löken.
- Skölj och skiva champinjonerna.
- Fräs löken tillsammans med vitlök och champinjonerna i en stekpanna. När de fått färg kan du tillsätta Café de Paris.
- Lägg löken och champinjonerna i pajskalet.
- Blanda äggstanning genom att vispa ihop ägg, grädde, salt och peppar i en stor skål. Rör sedan ner den rivna osten.
- Häll äggstanningen i pajskalet och över fyllningen.
- Grädda pajen mitt i ugnen i 30 minuter tills den fått fin färg och äggstanningen har stelnat.
- Ta ut och låt svalna något innan servering.



Cafe de Paris kryddsmörmix