



Grönkålpaj med ädelost och valnötter

Grönkålpaj med ädelost, fetaost, valnötter, soltorkade tomater och ädelostkräm.

Gör så här:

- Sätt på ugnen på 225 grader.
- Börja med pajdegen genom att hälla vetemjöllet i en bunke. Smula ner smöret eller skär det i mindre tärningar för att det enklare ska kunna knådas samman till en deg. Häll slutligen på vattnet och knåda ihop ingredienserna till en fastare deg.
- Tryck ut pajdegen i en smord pajform, det går också bra att täcka den med bakplåtspapper. Nagga degen med en gaffel och låt den stå i kylskåpet i 30 minuter.
- Medan pajdegen står till sig i kylskåpet kan du börja hacka löken och förbereda grönkålen. Dra av grönkålen från stjälkarna i något mindre blad. Hacka de soltorkade plommontomaterna i önskad storlek. Fräs därefter på både lök, grönkål och plommontomaterna. Tillsätt salt, peppar och bruschettakrydda efter din egen smak.
- Förbered äggstanningen: blanda samman mjölk, ägg, grädde, salt och peppar i en skål. Vispa upp det tills det börjar skumma lite. Smula slutligen ner fetaosten i äggstanningen.
- Nu kan du grädda pajskalet i ca 10 minuter.
- Ädeloströran gör du genom att blanda samman färskosten med ädelosten. Fyll över i en plastpåse och klipp ett hål i botten om du inte har en spritspåse.
- När pajskalet är klart kan du hälla i grönkålen och lök för att därefter täcka den med äggstanningen. Toppa pajen med valnötter och lite bruschettakrydda. Spritsa slutligen ut ädelostkrämen för att ge pajen den sista fina touchen.
- Grädda den mellan 20-25 minuter på 200 grader

Ingridienser

Pajdeg

3 dl Vetemjöl
125 g kylskåpskallt Smör
3 msk kallt vatten

Fyllning

150 g hackad Grönkål
1 st Gullök
1 dl Soltorkade tomater
1 dl Fetaost (Mykonos fårostsallad)
Valnötter efter egen smak

Äggstanning

4 st Ägg
3 dl Mjöl
1 dl Grädde
2 msk Bruschettakrydda
Salt och peppar

Ädelostkräm

140 g Picot Reny
100 g Färskost



Mykonos fårostsallad



Bruschetta mix Classic



Reny Picot