

Prova



Broccolipaj

4-6 PERSONER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
150 g smör
0,5 dl vatten

FYLLNING

Broccoli 250-350 g
Rökt skinka 100-150 g
Cheddarost 150 g
2 dl crème fraiche
2 dl mjölk
2 ägg
1 kryddmått svartpeppar
1 kryddmått muskot
1 kryddmått salt

GÖR SÅ HÄR

1. Dela broccolin, använd allt, skiva stammen och dela huvudet i buketter. Förväll i 5 minuter med lite salt, dra av från plattan, håll av vattnet och låt svalna.
2. Gör pajdegen: arbeta ihop mjöl och smör, håll sedan på vatten och knåda till en deg. Fördela den i en pajform och grädda i 200° tills den fått lite färg, ca 10 min.
3. Vispa ihop crème fraiche, mjölk och ägg i en skål. Blanda i kryddorna.
4. Skär skinkan i små bitar, riv cheddarosten.
5. Fördela broccolin, skinkan och osten över pajskalet. Håll sedan över äggmjölkblandningen. Grädda i 200°, ca 20-30 minuter tills pajen fått fin färg och lyft sig lite.
6. Servera med en sallad.



Mums!

Prova



Broccolipaj

4-6 PERSONER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
150 g smör
0,5 dl vatten

FYLLNING

Broccoli 250-350 g
Rökt skinka 100-150 g
Cheddarost 150 g
2 dl crème fraiche
2 dl mjölk
2 ägg
1 kryddmått svartpeppar
1 kryddmått muskot
1 kryddmått salt

GÖR SÅ HÄR

1. Dela broccolin, använd allt, skiva stammen och dela huvudet i buketter. Förväll i 5 minuter med lite salt, dra av från plattan, håll av vattnet och låt svalna.
2. Gör pajdegen: arbeta ihop mjöl och smör, håll sedan på vatten och knåda till en deg. Fördela den i en pajform och grädda i 200° tills den fått lite färg, ca 10 min.
3. Vispa ihop crème fraiche, mjölk och ägg i en skål. Blanda i kryddorna.
4. Skär skinkan i små bitar, riv cheddarosten.
5. Fördela broccolin, skinkan och osten över pajskalet. Håll sedan över äggmjölkblandningen. Grädda i 200°, ca 20-30 minuter tills pajen fått fin färg och lyft sig lite.
6. Servera med en sallad.



Mums!

Prova



Broccolipaj

4-6 PERSONER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
150 g smör
0,5 dl vatten

FYLLNING

Broccoli 250-350 g
Rökt skinka 100-150 g
Cheddarost 150 g
2 dl crème fraiche
2 dl mjölk
2 ägg
1 kryddmått svartpeppar
1 kryddmått muskot
1 kryddmått salt

GÖR SÅ HÄR

1. Dela broccolin, använd allt, skiva stammen och dela huvudet i buketter. Förväll i 5 minuter med lite salt, dra av från plattan, håll av vattnet och låt svalna.
2. Gör pajdegen: arbeta ihop mjöl och smör, håll sedan på vatten och knåda till en deg. Fördela den i en pajform och grädda i 200° tills den fått lite färg, ca 10 min.
3. Vispa ihop crème fraiche, mjölk och ägg i en skål. Blanda i kryddorna.
4. Skär skinkan i små bitar, riv cheddarosten.
5. Fördela broccolin, skinkan och osten över pajskalet. Håll sedan över äggmjölkblandningen. Grädda i 200°, ca 20-30 minuter tills pajen fått fin färg och lyft sig lite.
6. Servera med en sallad.



Mums!

Prova



Broccolipaj

4-6 PERSONER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
150 g smör
0,5 dl vatten

FYLLNING

Broccoli 250-350 g
Rökt skinka 100-150 g
Cheddarost 150 g
2 dl crème fraiche
2 dl mjölk
2 ägg
1 kryddmått svartpeppar
1 kryddmått muskot
1 kryddmått salt

GÖR SÅ HÄR

1. Dela broccolin, använd allt, skiva stammen och dela huvudet i buketter. Förväll i 5 minuter med lite salt, dra av från plattan, håll av vattnet och låt svalna.
2. Gör pajdegen: arbeta ihop mjöl och smör, håll sedan på vatten och knåda till en deg. Fördela den i en pajform och grädda i 200° tills den fått lite färg, ca 10 min.
3. Vispa ihop crème fraiche, mjölk och ägg i en skål. Blanda i kryddorna.
4. Skär skinkan i små bitar, riv cheddarosten.
5. Fördela broccolin, skinkan och osten över pajskalet. Håll sedan över äggmjölkblandningen. Grädda i 200°, ca 20-30 minuter tills pajen fått fin färg och lyft sig lite.
6. Servera med en sallad.



Mums!