

Prova



MUMSIG

Lökpaj

MED SMAK AV
JANSSONS FRESTELSE

INGREDIENSER

PAJDEG 3 dl vetemjöl
2-3 msk vatten
125 g smör

FYLLNING 4 stora gula Ädellökar
2 vitlöksklyftor
1 msk timjan
1 msk socker
1 dl vitt vin
Salt och peppar
150 g cheddarost
1 ägg
2 st äggulor
1 dl gräddde
1 dl mjölk
50 g sardeller eller
2 pkt bacon (ca 300 g)

GÖR SÅ HÄR

PAJDEG: Blanda vetemjöl, smör och vatten till en deg. Tryck ut i en ca 28 cm form. Ställ i frysen 15 min. Nagga med gaffel och grädda i 200°.

FYLLNING: Skiva lök och vitlök tunt. Fräs med smör och färsk hackad timjan i 5 min. Strö över socker, rör runt och häll på vitt vin. Smaka av med lite salt och peppar. Låt koka ihop på svag värme i 5 minuter.

Vispa samman ägg, äggulor, gräddde och mjölk i en bunke. Rör i riven cheddarost och löken. Häll blandningen i pajskalet och lägg de delade sardellerna ovanpå. (Sardellerna går att byta ut mot bacon som steks innan och läggs sedan på pajen före gräddning). Grädda i ugnen 200 grader 20-25 minuter. Pajen är lika god varm som kall. Är en mycket bra kombination på ett sillbord.

Mums!



MELLANSVENSKA ODLARE

Prova



MUMSIG

Lökpaj

MED SMAK AV
JANSSONS FRESTELSE

INGREDIENSER

PAJDEG 3 dl vetemjöl
2-3 msk vatten
125 g smör

FYLLNING 4 stora gula Ädellökar
2 vitlöksklyftor
1 msk timjan
1 msk socker
1 dl vitt vin
Salt och peppar
150 g cheddarost
1 ägg
2 st äggulor
1 dl gräddde
1 dl mjölk
50 g sardeller eller
2 pkt bacon (ca 300 g)

GÖR SÅ HÄR

PAJDEG: Blanda vetemjöl, smör och vatten till en deg. Tryck ut i en ca 28 cm form. Ställ i frysen 15 min. Nagga med gaffel och grädda i 200°.

FYLLNING: Skiva lök och vitlök tunt. Fräs med smör och färsk hackad timjan i 5 min. Strö över socker, rör runt och häll på vitt vin. Smaka av med lite salt och peppar. Låt koka ihop på svag värme i 5 minuter.

Vispa samman ägg, äggulor, gräddde och mjölk i en bunke. Rör i riven cheddarost och löken. Häll blandningen i pajskalet och lägg de delade sardellerna ovanpå. (Sardellerna går att byta ut mot bacon som steks innan och läggs sedan på pajen före gräddning). Grädda i ugnen 200 grader 20-25 minuter. Pajen är lika god varm som kall. Är en mycket bra kombination på ett sillbord.

Mums!



MELLANSVENSKA ODLARE