



Prova

- UNDERBAR SOMMARPAJ,
LIKA GOD VARM SOM KALL!



Prova

- UNDERBAR SOMMARPAJ,
LIKA GOD VARM SOM KALL!

Tomatpaj MED SENAPSTOUCH

INGREDIENSER

PAJDEG 2 dl vetemjöl
1 dl grahamsmjöl
150 g smör
2 msk vatten

FYLLNING 1 stor lök
2 vitlökar
2 ägg
4-5 tsk söt senap, typ
skånsk senap
1 kg tomat eller mer...
- blanda gärna färger
1 kruka basilika
Salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

PAJDEG: Blanda vetemjöl, grahamsmjöl, smör, vatten. Blanda till en deg och klä en form med degen. Ställ i frysen 15 min. Hacka med gaffel i pajskalet och förgrädda i 200 grader.

FYLLNING: Hacka lök och vitlök fint och bryn i smör 5-7 minuter.

Blanda ägg, senap och den brynta löken och håll den i pajskalet.

Använd gärna tomat med litet kärnhus, typ San Marzano och småtomater i olika färger. Dela tomaterna i större bitar och lägg på ägg/lökblandningen, varva med 2-3 msk basilika och salta och peppra lite mellan. Tag småtomaterna på översta lagret.

Grädda i ugn 200 grader i ca 30 minuter. Låt vila en stund, låt tomatsaften krypa in i pajskalet. Garnera med basilika. Servera med grönsallad.

Mums att provsmaka!

Tomatpaj MED SENAPSTOUCH

INGREDIENSER

PAJDEG 2 dl vetemjöl
1 dl grahamsmjöl
150 g smör
2 msk vatten

FYLLNING 1 stor lök
2 vitlökar
2 ägg
4-5 tsk söt senap, typ
skånsk senap
1 kg tomat eller mer...
- blanda gärna färger
1 kruka basilika
Salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

PAJDEG: Blanda vetemjöl, grahamsmjöl, smör, vatten. Blanda till en deg och klä en form med degen. Ställ i frysen 15 min. Hacka med gaffel i pajskalet och förgrädda i 200 grader.

FYLLNING: Hacka lök och vitlök fint och bryn i smör 5-7 minuter.

Blanda ägg, senap och den brynta löken och håll den i pajskalet.

Använd gärna tomat med litet kärnhus, typ San Marzano och småtomater i olika färger. Dela tomaterna i större bitar och lägg på ägg/lökblandningen, varva med 2-3 msk basilika och salta och peppra lite mellan. Tag småtomaterna på översta lagret.

Grädda i ugn 200 grader i ca 30 minuter. Låt vila en stund, låt tomatsaften krypa in i pajskalet. Garnera med basilika. Servera med grönsallad.

Mums att provsmaka!



MELLANSVENSKA ODLARE



MELLANSVENSKA ODLARE