

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, häll av vattnet och låt svalna.
2. Gör pajdegen: arbeta ihop mjöl och smör, häll 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. Häll sedan över äggmjölkblandningen. Grädda i 200°, ca 20-30 minuter tills pagen 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, häll av vattnet och låt svalna.
2. Gör pajdegen: arbeta ihop mjöl och smör, häll 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. Häll sedan över äggmjölkblandningen. Grädda i 200°, ca 20-30 minuter tills pagen fått fin färg och lyft sig lite.
6. Servera med en sallad.

Mums!



MELLANSVENSKA ODLARE



MELLANSVENSKA ODLARE