

# Pumpapaj med parmesan

8 port.

## Ingredienser:

3 dl vetemjöl  
100 g smör  
0,5 dl olivolja  
1 msk kallt vatten  
2 krm salt

## Till formen:

2 msk smör  
1 dl solrosfrön

## Fyllning:

500 g pumpa  
2 st gula lökar  
2 st ägg  
100 g riven parmesanost  
150 g ricottaost  
olivolja  
salt och peppar  
ruccola

## Gör så här:

**Pajdeg:** Blanda mjölet och saltet. Tillsätt olivoljan och smöret i kuber. Blanda till en smulig massa. Tillsätt vattnet och blanda till en deg. Lägg degen att vila i kylan cirka 30 minuter. Kavla ut degen till en rundel. Smörj en pajform och strö ut solrosfröna i botten och en bit upp runt kanten. Tryck ut pajdegen i formen. Ställ formen i kylan i cirka 20 minuter. Ta ut formen ur kylan. Nagga pajskalet och förgrädda det i ugn, 200 grader, i 10 minuter. **Fyllning:** Skala och skiva löken. Låt den mjukna i olivolja på medelvärm. Håll den smälta löken i en skål. Skala pumpan och tag bort kärnor och den trådiga mittdelen. Skär den i bitar. Låt pumpan mjukna i olivolja på medelvärm några minuter. Låt pumpan och löken få småputtra tillsammans i cirka 20 minuter. Mixa sedan löken och pumpan. Blanda ägg, parmesanost och ricotta till en slät blandning. Rör ner lök och pumpapurén i äggsmeten. Salta och peppra. Håll blandningen i det förgräddade pajskalet. Grädda i ugn, 200 grader, i cirka 30 minuter. Dekorera med rucola före servering.



# Pumpapaj med parmesan

8 port.

## Ingredienser:

3 dl vetemjöl  
100 g smör  
0,5 dl olivolja  
1 msk kallt vatten  
2 krm salt

## Till formen:

2 msk smör  
1 dl solrosfrön

## Fyllning:

500 g pumpa  
2 st gula lökar  
2 st ägg  
100 g riven parmesanost  
150 g ricottaost  
olivolja  
salt och peppar  
ruccola

## Gör så här:

**Pajdeg:** Blanda mjölet och saltet. Tillsätt olivoljan och smöret i kuber. Blanda till en smulig massa. Tillsätt vattnet och blanda till en deg. Lägg degen att vila i kylan cirka 30 minuter. Kavla ut degen till en rundel. Smörj en pajform och strö ut solrosfröna i botten och en bit upp runt kanten. Tryck ut pajdegen i formen. Ställ formen i kylan i cirka 20 minuter. Ta ut formen ur kylan. Nagga pajskalet och förgrädda det i ugn, 200 grader, i 10 minuter. **Fyllning:** Skala och skiva löken. Låt den mjukna i olivolja på medelvärm. Håll den smälta löken i en skål. Skala pumpan och tag bort kärnor och den trådiga mittdelen. Skär den i bitar. Låt pumpan mjukna i olivolja på medelvärm några minuter. Låt pumpan och löken få småputtra tillsammans i cirka 20 minuter. Mixa sedan löken och pumpan. Blanda ägg, parmesanost och ricotta till en slät blandning. Rör ner lök och pumpapurén i äggsmeten. Salta och peppra. Håll blandningen i det förgräddade pajskalet. Grädda i ugn, 200 grader, i cirka 30 minuter. Dekorera med rucola före servering.



# Pumpapaj med parmesan

8 port.

## Ingredienser:

3 dl vetemjöl  
100 g smör  
0,5 dl olivolja  
1 msk kallt vatten  
2 krm salt

## Till formen:

2 msk smör  
1 dl solrosfrön

## Fyllning:

500 g pumpa  
2 st gula lökar  
2 st ägg  
100 g riven parmesanost  
150 g ricottaost  
olivolja  
salt och peppar  
ruccola

## Gör så här:

**Pajdeg:** Blanda mjölet och saltet. Tillsätt olivoljan och smöret i kuber. Blanda till en smulig massa. Tillsätt vattnet och blanda till en deg. Lägg degen att vila i kylan cirka 30 minuter. Kavla ut degen till en rundel. Smörj en pajform och strö ut solrosfröna i botten och en bit upp runt kanten. Tryck ut pajdegen i formen. Ställ formen i kylan i cirka 20 minuter. Ta ut formen ur kylan. Nagga pajskalet och förgrädda det i ugn, 200 grader, i 10 minuter. **Fyllning:** Skala och skiva löken. Låt den mjukna i olivolja på medelvärm. Håll den smälta löken i en skål. Skala pumpan och tag bort kärnor och den trådiga mittdelen. Skär den i bitar. Låt pumpan mjukna i olivolja på medelvärm några minuter. Låt pumpan och löken få småputtra tillsammans i cirka 20 minuter. Mixa sedan löken och pumpan. Blanda ägg, parmesanost och ricotta till en slät blandning. Rör ner lök och pumpapurén i äggsmeten. Salta och peppra. Håll blandningen i det förgräddade pajskalet. Grädda i ugn, 200 grader, i cirka 30 minuter. Dekorera med rucola före servering.



# Pumpapaj med parmesan

8 port.

## Ingredienser:

3 dl vetemjöl  
100 g smör  
0,5 dl olivolja  
1 msk kallt vatten  
2 krm salt

## Till formen:

2 msk smör  
1 dl solrosfrön

## Fyllning:

500 g pumpa  
2 st gula lökar  
2 st ägg  
100 g riven parmesanost  
150 g ricottaost  
olivolja  
salt och peppar  
ruccola

## Gör så här:

**Pajdeg:** Blanda mjölet och saltet. Tillsätt olivoljan och smöret i kuber. Blanda till en smulig massa. Tillsätt vattnet och blanda till en deg. Lägg degen att vila i kylan cirka 30 minuter. Kavla ut degen till en rundel. Smörj en pajform och strö ut solrosfröna i botten och en bit upp runt kanten. Tryck ut pajdegen i formen. Ställ formen i kylan i cirka 20 minuter. Ta ut formen ur kylan. Nagga pajskalet och förgrädda det i ugn, 200 grader, i 10 minuter. **Fyllning:** Skala och skiva löken. Låt den mjukna i olivolja på medelvärm. Håll den smälta löken i en skål. Skala pumpan och tag bort kärnor och den trådiga mittdelen. Skär den i bitar. Låt pumpan mjukna i olivolja på medelvärm några minuter. Låt pumpan och löken få småputtra tillsammans i cirka 20 minuter. Mixa sedan löken och pumpan. Blanda ägg, parmesanost och ricotta till en slät blandning. Rör ner lök och pumpapurén i äggsmeten. Salta och peppra. Håll blandningen i det förgräddade pajskalet. Grädda i ugn, 200 grader, i cirka 30 minuter. Dekorera med rucola före servering.

