

Ädelostpaj med dadlar och granatäpple

4 port.

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
6 st pepparkakor
100 g smör
3 msk vatten
200 g ädelost
250 g kesella
1 dl mjölk
4 st ägg
svartpeppar
salt

Garnering

granatäpple
dadlar, färska

Gör så här:

Blanda vetemjöl, pepparkakor och smör i matberedare. Kör tills det är finfördelat och tillsätt sedan vatten. Tryck ut degen i en pajform, ca 26 cm i diameter. Ställ den i kylan i minst 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Kör ädelosten till smulor i matberedaren. Tillsätt kesella, mjölk och ägg. Kör ihop till en smet. Smaka av med peppar och eventuellt lite salt. Häll smeten i formen och grädda i 30-35 minuter på nedersta falsen till fyllningen stannat. Garnera med granatäppelkärnor och dadlar.



Ädelostpaj med dadlar och granatäpple

4 port.

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
6 st pepparkakor
100 g smör
3 msk vatten
200 g ädelost
250 g kesella
1 dl mjölk
4 st ägg
svartpeppar
salt

Garnering

granatäpple
dadlar, färska

Gör så här:

Blanda vetemjöl, pepparkakor och smör i matberedare. Kör tills det är finfördelat och tillsätt sedan vatten. Tryck ut degen i en pajform, ca 26 cm i diameter. Ställ den i kylan i minst 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Kör ädelosten till smulor i matberedaren. Tillsätt kesella, mjölk och ägg. Kör ihop till en smet. Smaka av med peppar och eventuellt lite salt. Häll smeten i formen och grädda i 30-35 minuter på nedersta falsen till fyllningen stannat. Garnera med granatäppelkärnor och dadlar.



Ädelostpaj med dadlar och granatäpple

4 port.

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
6 st pepparkakor
100 g smör
3 msk vatten
200 g ädelost
250 g kesella
1 dl mjölk
4 st ägg
svartpeppar
salt

Garnering

granatäpple
dadlar, färska

Gör så här:

Blanda vetemjöl, pepparkakor och smör i matberedare. Kör tills det är finfördelat och tillsätt sedan vatten. Tryck ut degen i en pajform, ca 26 cm i diameter. Ställ den i kylan i minst 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Kör ädelosten till smulor i matberedaren. Tillsätt kesella, mjölk och ägg. Kör ihop till en smet. Smaka av med peppar och eventuellt lite salt. Häll smeten i formen och grädda i 30-35 minuter på nedersta falsen till fyllningen stannat. Garnera med granatäppelkärnor och dadlar.



Ädelostpaj med dadlar och granatäpple

4 port.

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
6 st pepparkakor
100 g smör
3 msk vatten
200 g ädelost
250 g kesella
1 dl mjölk
4 st ägg
svartpeppar
salt

Garnering

granatäpple
dadlar, färska

Gör så här:

Blanda vetemjöl, pepparkakor och smör i matberedare. Kör tills det är finfördelat och tillsätt sedan vatten. Tryck ut degen i en pajform, ca 26 cm i diameter. Ställ den i kylan i minst 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Kör ädelosten till smulor i matberedaren. Tillsätt kesella, mjölk och ägg. Kör ihop till en smet. Smaka av med peppar och eventuellt lite salt. Häll smeten i formen och grädda i 30-35 minuter på nedersta falsen till fyllningen stannat. Garnera med granatäppelkärnor och dadlar.

