

Kryddig Svartkålspaj med rostade kikärter!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Kryddig Svartkålspaj med rostade kikärter

6 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl sojabönor kokta och mixade till puré
2 dl havregryn eller bovetefflingor
1 dl mjöl t.ex. vete- eller bovete-
100 g smör
1 st ägg

1 nypa örtsalt

1 nypa gurkmeja gärna färsk, riven

Fyllning

6 dl svartkål hackad (ca 250-300g)
3 klyftor vitlök pressad (medelstora)

1 st gul lök finhackad

4 st ägg

4 dl mjölk

2 tsk curry

1 tsk örtsalt

1 krm svartpeppar

1 msk citronsaft

1 msk honung

smör eller olja, till stekning

Rostade kikärter

2 dl kikärter kokta

0,5 tsk örtsalt

1 tsk curry

1 ts honung

1 nypa cayennepeppar

smör eller olja, till stekning

Vid servering

tomat små, i blandade färger

1 pkt Baby leaf sallad t.ex. mangold,
ruccola, maché

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 C. Blanda de mixade sojabönorna, gryn, mjöl, matfett och ägg till en pajdeg. Tryck ut den noga i en pajform, gärna med löstagbara kanter. Ställ den gärna i kylan en stund. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen i ca 12-15 min.

Bryn lök, vitlök och svartkål i smör eller olja i en stekpanna tills löken fått en fin färg och svartkålen mjuknat något. Håll upp i en stor skål och ha i resterande ingredienser till äggstanningen i skålen. Mixa ihop till en fin jämn smet. Du kan använda stavmixer eller hälla allt i en blender. Häll äggstanningen över pajskalet och sätt in formen i mitten av ugnen, grädda i ca 40-50 min.

Stek kikärtorna med kryddorna och honungen i en stekpanna tills dom fått en fin yta.

När pajen är klar serverar du den med kikärtorna och en sallad på tomater och späda blad.