



Ostpaj med tomater & färska örter!



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



Ostpaj med tomater & färska örter

6 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kyld
1 msk dijonsenap
2 dl västerbottenost
riven
200 gram Camembert
eller brie
2 kvistar tomat 10-15 st
1,5 dl Olivolja
2 dl färska örter t. ex.
basilika, timjan och
rosmarin
1 klyfta vitlök
örter
färska örter till
dekoration

Gör så här:

Sätt ugnen på 220 grader. Kör oljan med de färska örterna och vitlöken i en mixer. Rulla ut smördegen i en pajform med avtagbara kanter. Nagga pajskalet med en gaffel. Bred på dijonsenapen på botten. Lägg i den rivna osten. Varva skivor av brie och tomathalvor, se till att det blir ett lager med tomater överst. Ringla 2/3 av örtoljan över tomaterna. Grädda i ca 35 minuter, mitt i ugnen tills degen är genomgräddad och färgen gyllene. Ringla resterande örtolja över vid servering. Dekorera med örter. Servera varm med en god sallad.