

Köttfärspaj med svamp, tomater och oregano

4 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör kylskåpskallt
2 msk vatten

Fyllning

300 g nötfärs
250 g champinjoner färska, skivade
1 st gul lök stor, finhackad
3 klyftor vitlök pressade
1 st buljongtärning
2 msk tomatpuré
2 msk ketchup
0,5 msk soja kinesisk
0,5 dl vatten
salt o peppar
1 krk oregano färsk, hackad (spara lite till dekoration)
smörtill stekning

Äggstanning

2 st ägg
2 dl vispgrädde
2 dl ost riven, lagrad

Topping

250 g tomat små i blandade färger, halverade

Gör så här:

Pajskal

Sätt ugnen på 200°.

Hacka samman smör och mjöl för hand eller i matberedare till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en smidig deg.

Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter, gärna med löstagbar kant. Ställ i frysen 10 min. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 10 min.

Fyllning

Skala och finhacka löken. Fräs löken och champinjoner i matfettet i en stor stekpanna. Lägg i färsen. Dela sönder köttet med en trägaffel.

Stek under omrörning tills färsen fått fin färg. Tillsätt vatten, tomatpuré, ketchup, soja och buljongtärning. Koka i ca 3 minuter. Smaksätt köttfärssåsen med oregano, pressad vitlök, salt och peppar. Håll över fyllningen i pajskalet.

Äggstanning

Blanda alla ingredienserna och håll över i pajskalet. Grädda i ugnen tills äggstanningen har stannat, ca 30-40 minuter. Lägg på de halverade tomaterna mot slutet (sista 10 min).

Garnera med färsk oregano vid servering. Servera med en god grönsallad!



Köttfärspaj med svamp, tomater och oregano

4 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör kylskåpskallt
2 msk vatten

Fyllning

300 g nötfärs
250 g champinjoner färska, skivade
1 st gul lök stor, finhackad
3 klyftor vitlök pressade
1 st buljongtärning
2 msk tomatpuré
2 msk ketchup
0,5 msk soja kinesisk
0,5 dl vatten
salt o peppar
1 krk oregano färsk, hackad (spara lite till dekoration)
smörtill stekning

Äggstanning

2 st ägg
2 dl vispgrädde
2 dl ost riven, lagrad

Topping

250 g tomat små i blandade färger, halverade

Gör så här:

Pajskal

Sätt ugnen på 200°.

Hacka samman smör och mjöl för hand eller i matberedare till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en smidig deg.

Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter, gärna med löstagbar kant. Ställ i frysen 10 min. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 10 min.

Fyllning

Skala och finhacka löken. Fräs löken och champinjoner i matfettet i en stor stekpanna. Lägg i färsen. Dela sönder köttet med en trägaffel.

Stek under omrörning tills färsen fått fin färg. Tillsätt vatten, tomatpuré, ketchup, soja och buljongtärning. Koka i ca 3 minuter. Smaksätt köttfärssåsen med oregano, pressad vitlök, salt och peppar. Håll över fyllningen i pajskalet.

Äggstanning

Blanda alla ingredienserna och håll över i pajskalet. Grädda i ugnen tills äggstanningen har stannat, ca 30-40 minuter. Lägg på de halverade tomaterna mot slutet (sista 10 min).

Garnera med färsk oregano vid servering. Servera med en god grönsallad!



Köttfärspaj med svamp, tomater och oregano

4 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör kylskåpskallt
2 msk vatten

Fyllning

300 g nötfärs
250 g champinjoner färska, skivade
1 st gul lök stor, finhackad
3 klyftor vitlök pressade
1 st buljongtärning
2 msk tomatpuré
2 msk ketchup
0,5 msk soja kinesisk
0,5 dl vatten
salt o peppar
1 krk oregano färsk, hackad (spara lite till dekoration)
smörtill stekning

Äggstanning

2 st ägg
2 dl vispgrädde
2 dl ost riven, lagrad

Topping

250 g tomat små i blandade färger, halverade

Gör så här:

Pajskal

Sätt ugnen på 200°.

Hacka samman smör och mjöl för hand eller i matberedare till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en smidig deg.

Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter, gärna med löstagbar kant. Ställ i frysen 10 min. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 10 min.

Fyllning

Skala och finhacka löken. Fräs löken och champinjoner i matfettet i en stor stekpanna. Lägg i färsen. Dela sönder köttet med en trägaffel.

Stek under omrörning tills färsen fått fin färg. Tillsätt vatten, tomatpuré, ketchup, soja och buljongtärning. Koka i ca 3 minuter. Smaksätt köttfärssåsen med oregano, pressad vitlök, salt och peppar. Håll över fyllningen i pajskalet.

Äggstanning

Blanda alla ingredienserna och håll över i pajskalet. Grädda i ugnen tills äggstanningen har stannat, ca 30-40 minuter. Lägg på de halverade tomaterna mot slutet (sista 10 min).

Garnera med färsk oregano vid servering. Servera med en god grönsallad!



Köttfärspaj med svamp, tomater och oregano

4 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör kylskåpskallt
2 msk vatten

Fyllning

300 g nötfärs
250 g champinjoner färska, skivade
1 st gul lök stor, finhackad
3 klyftor vitlök pressade
1 st buljongtärning
2 msk tomatpuré
2 msk ketchup
0,5 msk soja kinesisk
0,5 dl vatten
salt o peppar
1 krk oregano färsk, hackad (spara lite till dekoration)
smörtill stekning

Äggstanning

2 st ägg
2 dl vispgrädde
2 dl ost riven, lagrad

Topping

250 g tomat små i blandade färger, halverade

Gör så här:

Pajskal

Sätt ugnen på 200°.

Hacka samman smör och mjöl för hand eller i matberedare till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en smidig deg.

Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter, gärna med löstagbar kant. Ställ i frysen 10 min. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 10 min.

Fyllning

Skala och finhacka löken. Fräs löken och champinjoner i matfettet i en stor stekpanna. Lägg i färsen. Dela sönder köttet med en trägaffel.

Stek under omrörning tills färsen fått fin färg. Tillsätt vatten, tomatpuré, ketchup, soja och buljongtärning. Koka i ca 3 minuter. Smaksätt köttfärssåsen med oregano, pressad vitlök, salt och peppar. Håll över fyllningen i pajskalet.

Äggstanning

Blanda alla ingredienserna och håll över i pajskalet. Grädda i ugnen tills äggstanningen har stannat, ca 30-40 minuter. Lägg på de halverade tomaterna mot slutet (sista 10 min).

Garnera med färsk oregano vid servering. Servera med en god grönsallad!

