

Ostpaj med tomater & färska örter

6 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kylld
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.



Ostpaj med tomater & färska örter

6 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kylld
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.



Ostpaj med tomater & färska örter

6 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kylld
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.



Ostpaj med tomater & färska örter

6 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kylld
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.

