

Ostpaj med fikon och päronsalsa!



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



Ostpaj med fikon och päronsalsa

4 port.

Ingredienser:

Paj

3 st ägg
3 dl mjölk
0,5 tsk salt
1 krm vitpeppar nymalen
4 dl ost lagrad, riven

Fikon och Päronsalsa

5 st fikon torkade
2 st fikon färska
1 st päron moget
2 msk valnötskärnor grovt
hackade
ruccola
1 msk Olivolja eller val-
nötsolja
2 tsk citron saften
flingsalt
peppar nymalen

Gör så här:

Paj

Sätt ugnen på 200 grader. Gör pajdegen. Kavla eller tryck ut degen i en pajform med löstagbar kant som mäter cirka 26 centimeter i diameter. Förgrädda pajskalet.

Vispa ihop ägg, mjölk, salt och peppar. Blanda i osten. Häll äggstanningen i det förgräddade pajskalet. Grädda pagen i mitten av ugnen tills fyllningen stannat och pagen har fin färg, cirka 40 minuter.

Fikon och Päronsalsa

Strimla de torkade fikonen. Skär de färska fikonen och päronet i klyftor. Blanda fikon, päron, nötter och ruccolasallad. Droppa över olja och citronsaft och krydda med salt och peppar. Fördela salsan på pagen.