

Paj med vårlök, senap, skinka & västerbottenost

6 port.

Ingredienser:

1 pkt mördeg färdig, kyl
300 gram potatis små
1,25 dl grädde
100 gram västerbottenost
2 msk senap grovkornig,
söt
6 skivor skinka
1-2 knp salladslök trimmas
och halveras på längden

Gör så här:

Koka upp potatisen och låt den sjuda i 15 minuter eller tills de är mjuka. Rinn av väl och ställ dem åt sidan tills de svalnat.
Värm ugnen till 200 grader. Lyft försiktigt ut mördegen ur paketet och placera den i en ugnssäker form. Tryck varsamt ut degen mot kanterna utan att degen går sönder. Skär bort överskottet och nagga pajskalet med en gaffel. Förgrädda pajskalet i 15 minuter.
Skär potatisen i 1/2 cm tunna skivor och fördela dem i pajskalet. Vispa ägg, grädde, ost och senap i en skål och krydda med salt och peppar efter smak. Lägg skinkan och sedan vårlöken ovanpå potatisen. Häll över äggsmeten och grädda i 15 minuter tills fyllningen stannat. Låt stå i 5 minuter före servering.



Paj med vårlök, senap, skinka & västerbottenost

6 port.

Ingredienser:

1 pkt mördeg färdig, kyl
300 gram potatis små
1,25 dl grädde
100 gram västerbottenost
2 msk senap grovkornig,
söt
6 skivor skinka
1-2 knp salladslök trimmas
och halveras på längden

Gör så här:

Koka upp potatisen och låt den sjuda i 15 minuter eller tills de är mjuka. Rinn av väl och ställ dem åt sidan tills de svalnat.
Värm ugnen till 200 grader. Lyft försiktigt ut mördegen ur paketet och placera den i en ugnssäker form. Tryck varsamt ut degen mot kanterna utan att degen går sönder. Skär bort överskottet och nagga pajskalet med en gaffel. Förgrädda pajskalet i 15 minuter.
Skär potatisen i 1/2 cm tunna skivor och fördela dem i pajskalet. Vispa ägg, grädde, ost och senap i en skål och krydda med salt och peppar efter smak. Lägg skinkan och sedan vårlöken ovanpå potatisen. Häll över äggsmeten och grädda i 15 minuter tills fyllningen stannat. Låt stå i 5 minuter före servering.



Paj med vårlök, senap, skinka & västerbottenost

6 port.

Ingredienser:

1 pkt mördeg färdig, kyl
300 gram potatis små
1,25 dl grädde
100 gram västerbottenost
2 msk senap grovkornig,
söt
6 skivor skinka
1-2 knp salladslök trimmas
och halveras på längden

Gör så här:

Koka upp potatisen och låt den sjuda i 15 minuter eller tills de är mjuka. Rinn av väl och ställ dem åt sidan tills de svalnat.
Värm ugnen till 200 grader. Lyft försiktigt ut mördegen ur paketet och placera den i en ugnssäker form. Tryck varsamt ut degen mot kanterna utan att degen går sönder. Skär bort överskottet och nagga pajskalet med en gaffel. Förgrädda pajskalet i 15 minuter.
Skär potatisen i 1/2 cm tunna skivor och fördela dem i pajskalet. Vispa ägg, grädde, ost och senap i en skål och krydda med salt och peppar efter smak. Lägg skinkan och sedan vårlöken ovanpå potatisen. Häll över äggsmeten och grädda i 15 minuter tills fyllningen stannat. Låt stå i 5 minuter före servering.



Paj med vårlök, senap, skinka & västerbottenost

6 port.

Ingredienser:

1 pkt mördeg färdig, kyl
300 gram potatis små
1,25 dl grädde
100 gram västerbottenost
2 msk senap grovkornig,
söt
6 skivor skinka
1-2 knp salladslök trimmas
och halveras på längden

Gör så här:

Koka upp potatisen och låt den sjuda i 15 minuter eller tills de är mjuka. Rinn av väl och ställ dem åt sidan tills de svalnat.
Värm ugnen till 200 grader. Lyft försiktigt ut mördegen ur paketet och placera den i en ugnssäker form. Tryck varsamt ut degen mot kanterna utan att degen går sönder. Skär bort överskottet och nagga pajskalet med en gaffel. Förgrädda pajskalet i 15 minuter.
Skär potatisen i 1/2 cm tunna skivor och fördela dem i pajskalet. Vispa ägg, grädde, ost och senap i en skål och krydda med salt och peppar efter smak. Lägg skinkan och sedan vårlöken ovanpå potatisen. Häll över äggsmeten och grädda i 15 minuter tills fyllningen stannat. Låt stå i 5 minuter före servering.

