

Ost- och broccoli- paj med bacon!



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



Ost- och broccolipaj med bacon

4 port.

Ingredienser:

Pajdeg

125 g smör, kylskåpskallt
3 dl mjöl
2 msk vatten

Fyllning

250 g broccoli, färsk
1 pkt Bacon
1 st lök gul
soltorkade tomater, efter
tycke och smak

Äggstanning

4 dl mjölk
3 st ägg
3 dl ost lagrad , riven
(gärna västerbottenost)
4 msk oregano färsk,
hackad

Gör så här:

Pajskal

Sätt ugnen på 225°. 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

Bryt små buketter av broccolin, skär foten i mindre bitar och lägg i rå i pajskalet.

Strimla och stek baconet och lägg det i pajskalet. Strimla löken och tomaterna, släng i.

Äggstanning

Blanda alla ingredienserna och häll över fyllningen i pajskalet. Grädda i ugnen tills äggstanningen har stannat, ca 30-40 minuter. Servera med en god grönsallad!