

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
3dl ost riven, lagrad (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 grymig 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!



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
3dl ost riven, lagrad (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 grymig 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!



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
3dl ost riven, lagrad (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 grymig 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!



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
3dl ost riven, lagrad (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 grymig 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!

