

pumpapaj med parmesan!



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



Pumpapaj med parmesan

8 port.

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
100 gram smör
0,5 dl olja
1 msk vatten kallt
2 krm salt

Till formen

2 msk smör
1 dl solrosfrön

Fyllning

500 gram pumpa
2 st gullök
2 st ägg
100 gram Parmesanost
riven
150 gram ricottaost
1 msk Olivolja
1 nypa salt
1 nypa peppar
50 gram rucola

Gör så här:

Blanda mjölet och saltet. Tillsätt olivoljan och smöret i kuber. Blanda till en smulig massa. Tillsätt vattnet och blanda till en deg. Lägg degen att vila i kylan cirka 30 minuter.

Kavla ut degen till en rundel. Smörj en pajform och strö ut solrosfröna i botten och en bit upp runt kanten. Tryck ut pajdeggen i formen.

Ställ formen i kylan i cirka 20 minuter. Ta ut formen ur kylan. Nagga pajskalet och förgrädda det i ugn, 200 grader, i 10 minuter. Fyllning: Skala och skiva löken. Låt den mjukna i olivolja på medelvärme. Häll den smälta löken i en skål. Skala pumpan och tag bort kärnor och den trådiga mittdelen. Skär den i bitar. Låt pumpan mjukna i olivolja på medelvärme några minuter. Låt pumpan och löken få småputtra tillsammans i cirka 20 minuter. Mixa sedan löken och pumpan.

Blanda ägg, parmesanost och ricotta till en slät blandning. Rör ner lök och pumpapurén i äggsmeten. Salta och peppra. Häll blandningen i det förgräddade pajskalet. Grädda i ugn, 200 grader, i cirka 30 minuter.

Dekorera med rucola före servering.