

# Agretti/paj med chevré och parmesan!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Agrettipaj med chevré och parmesan

4 port.

## Ingredienser:

### Pajdeg

125 g smör kylskåpskallt  
3 dl mjöl  
2 msk vatten

### Fyllning

300 g Agretti (munkskägg)  
3 dl grädde eller mjölk  
3 st ägg  
50 g Parmesanost riven  
200 g chevreost  
2 krm salt  
1 krm vitpeppar

## 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

Skölj agrettin och skär av ev rötter längst ner. Mosa eller mixa chevreosten och blanda i alla ingredienserna till stanningen inkl agrettin. Häll över fyllningen i pajskalet.

Grädda i ugnen tills äggstanningen har stannat, ca 30-40 minuter.