

Sparris- o jalapenopaj med feta!



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



Sparris- o jalapenopaj med feta

4 port.

Ingredienser:

Pajdeg

125 g smör kylskåpskallt
3 dl mjöl
2 msk vatten

Fyllning

250 g sparris färsk
1 pkt Bacon
3-4 st jalapenos efter
tycke och smak
200 g fetaost tärnad

Äggstanning

4 dl mjölk
3 st ägg
2 dl ost riven
1 nypa salt o peppar

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 sparrisen. Bryt av den nedersta cm av den, skär i mindre bitar.

Skölj och kärna ur jalapenosarna. Finhacka eller strimla dem.

Strimla och stek baconet. Tärna fetaosten. Fördela alla ingredienserna jämnt i pajskalet.

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!