

Ostpaj med karamelliserade vinbärstomater!



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



Ostpaj med karamelliserade vinbärstomater

12 bitar

Ingredienser:

125 gram smör
3 dl vetemjöl
2-3 msk vatten
6 dl ost lagrad, riven
3 st ägg
1 dl creme fraiche
1 dl vispgrädde
1 msk oregano finhackad
färsk
1 krm cayennepeppar
**Karamelliserade
Tomberry**
250 gram tomat vinbärs-
eller små cocktail
1 msk Olivolja
1 msk timjan finhackad
(eller oregano) färsk
1 tsk strösocker
0,5 tsk salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 100 grader. Blanda tomaterna med olja, timjan, socker och salt i en ugnssäker form. Tillaga mitt i ugnen ca 45 min. Låt svalna. Kör snabbt samman en deg av smör, mjöl och vatten i en matberedare eller nyp ihop den för hand. Tryck ut degen i ett jämnt lager i botten och upp på kanterna av en pajform, ca 25 cm i diameter. Nagga den i botten med en gaffel och in i kylen minst 30 min. Sätt ugnen på 225 grader. Förgrädda den kylda pajen i ugnen ca 10 min.

Riv osten under tiden. Blanda ägg, creme fraiche och grädde med ost oregano och cayenne. Häll ostsmeten i pajskalet, se till att osten är jämnt fördelad. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Strö tomaterna över ostpajen vid servering.