

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

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 kylan 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.



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

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 kylan 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.



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

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 kylan 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.



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

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 kylan 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.

