

Grönkåls- och ädelostpaj med romanescogranar och granatäpple

12 st

Ingredienser:

Pajdeg

125 g smör, rumsvarmt
3 dl vetemjöl
1,5 msk vatten
1 tsk salt

Fyllning

12 st romanesco, (granar)
200 g grönkål, hackad
1 st rödlök, finhackad
100 g ädelost
1 dl ostriven
3 dl grädde
3 st ägg
granatäpple, kärnorna
smör
salt
peppar

Gör så här:

Blanda smör och mjöl till en grymig massa. Tillsätt salt och vatten och arbeta till en smidig deg. Klä små pajformar med ett tunt lager deg och picka med en gaffel. Låt vila i kylan i ca 30 minuter. Värm ugnen till 175°C. Stek grönkål och lök i en stekpanna med lite smör tills det är mjukt. Salta och peppra. Blanda mjölk och ägg till en äggstanning. Salta och peppra. Lägg grönkålsblandning i varje pajskaal och smula över osten. Fyll upp med äggstanning. Sätt i en romanescogran i varje paj. Grädda i ugnen ca 30 minuter eller tills fyllningen stelnat och fått fin, gyllenbrun färg. Toppa med lite granatäpplekärnor vid servering.



Grönkåls- och ädelostpaj med romanescogranar och granatäpple

12 st

Ingredienser:

Pajdeg

125 g smör, rumsvarmt
3 dl vetemjöl
1,5 msk vatten
1 tsk salt

Fyllning

12 st romanesco, (granar)
200 g grönkål, hackad
1 st rödlök, finhackad
100 g ädelost
1 dl ostriven
3 dl grädde
3 st ägg
granatäpple, kärnorna
smör
salt
peppar

Gör så här:

Blanda smör och mjöl till en grymig massa. Tillsätt salt och vatten och arbeta till en smidig deg. Klä små pajformar med ett tunt lager deg och picka med en gaffel. Låt vila i kylan i ca 30 minuter. Värm ugnen till 175°C. Stek grönkål och lök i en stekpanna med lite smör tills det är mjukt. Salta och peppra. Blanda mjölk och ägg till en äggstanning. Salta och peppra. Lägg grönkålsblandning i varje pajskaal och smula över osten. Fyll upp med äggstanning. Sätt i en romanescogran i varje paj. Grädda i ugnen ca 30 minuter eller tills fyllningen stelnat och fått fin, gyllenbrun färg. Toppa med lite granatäpplekärnor vid servering.



Grönkåls- och ädelostpaj med romanescogranar och granatäpple

12 st

Ingredienser:

Pajdeg

125 g smör, rumsvarmt
3 dl vetemjöl
1,5 msk vatten
1 tsk salt

Fyllning

12 st romanesco, (granar)
200 g grönkål, hackad
1 st rödlök, finhackad
100 g ädelost
1 dl ostriven
3 dl grädde
3 st ägg
granatäpple, kärnorna
smör
salt
peppar

Gör så här:

Blanda smör och mjöl till en grymig massa. Tillsätt salt och vatten och arbeta till en smidig deg. Klä små pajformar med ett tunt lager deg och picka med en gaffel. Låt vila i kylan i ca 30 minuter. Värm ugnen till 175°C. Stek grönkål och lök i en stekpanna med lite smör tills det är mjukt. Salta och peppra. Blanda mjölk och ägg till en äggstanning. Salta och peppra. Lägg grönkålsblandning i varje pajskaal och smula över osten. Fyll upp med äggstanning. Sätt i en romanescogran i varje paj. Grädda i ugnen ca 30 minuter eller tills fyllningen stelnat och fått fin, gyllenbrun färg. Toppa med lite granatäpplekärnor vid servering.



Grönkåls- och ädelostpaj med romanescogranar och granatäpple

12 st

Ingredienser:

Pajdeg

125 g smör, rumsvarmt
3 dl vetemjöl
1,5 msk vatten
1 tsk salt

Fyllning

12 st romanesco, (granar)
200 g grönkål, hackad
1 st rödlök, finhackad
100 g ädelost
1 dl ostriven
3 dl grädde
3 st ägg
granatäpple, kärnorna
smör
salt
peppar

Gör så här:

Blanda smör och mjöl till en grymig massa. Tillsätt salt och vatten och arbeta till en smidig deg. Klä små pajformar med ett tunt lager deg och picka med en gaffel. Låt vila i kylan i ca 30 minuter. Värm ugnen till 175°C. Stek grönkål och lök i en stekpanna med lite smör tills det är mjukt. Salta och peppra. Blanda mjölk och ägg till en äggstanning. Salta och peppra. Lägg grönkålsblandning i varje pajskaal och smula över osten. Fyll upp med äggstanning. Sätt i en romanescogran i varje paj. Grädda i ugnen ca 30 minuter eller tills fyllningen stelnat och fått fin, gyllenbrun färg. Toppa med lite granatäpplekärnor vid servering.

