

Ädelostpaj med dadlar & granatäpple



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



Ädelostpaj med dadlar & granatäpple

12-14 bit.

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
6 pepparkakor
100g smör
3 msk vatten

Fyllning:

200g ädelost
250g kesella
1 dl mjölk
4 ägg
nymalen svartpeppar
ev. salt

Garnering:

granatäppelkärnor
urkärnade färska
dadlar

Gör så här:

Blanda vetemjöl, pepparkakor och smör i matberedare. Kör tills det är finfördelat och tillsätt sedan vatten. Tryck ut degen i en pajform, ca 26 cm i diameter. Ställ den i kylan i minst 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader.

Kör ädelosten till smulor i matberedaren. Tillsätt kesella, mjölk och ägg. Kör ihop till en smet. Smaka av med peppar och eventuellt lite salt.

Häll smeten i formen och grädda i 30-35 minuter på nedersta falssen till fyllningen stannat. Garnera med granatäppelkärnor och dadlar.