

Festpaj på rest

Ingredienser

4 portioner

4 pajformar, 10 cm i diameter

Pajdeg:

3 ½ dl fullkornsmjöl av vete

1 krm salt

¾ dl smör&rapolja med citron

1 litet ägg

1 msk kallt vatten

Fyllning:

1 gul lök, i skivor

1 dm purjolök, i skivor

½ -1 msk röd spansk peppar, hackad

1 msk smör

4 medelstora kokta potatisar, i skivor

1 dl rucolablad, grovhackade

15 valnötter, grovhackade

200 g kokt nötbringa, i strimlor eller stekt nötskav

2 stora ägg

2 dl mjölk

1 tsk salt

10 körsbärstomater, i halvor

Skav:

Skär köttet (halvtinad köttbit) i tunna skivor. Det är lättare att skära köttet riktigt tunt när det är fruset. Stek skavet hastigt i smör och krydda med salt och peppar.

Gör så här

Pajdeg:

Blanda mjöl och salt i en bunke. Arbeta först in matfett och sedan ägg och vatten till en deg. Klä formarna med deg och ställ dem åt sidan. Värm ugnen till 175°.

Fyllning:

Mjukstek lök, purjolök och chili i smör. Lägg potatisskivorna i botten på formarna. Varva lökfräs, sallat, nötter och kött (kokt kött eller skav) ovanpå.

Vispa ägg, mjölk och salt helt lätt. Fördela det över fyllningen. Lägg i tomaterna. Grädda ca 25 minuter.

Serveras med

Sallat och vinägrett smaksatt med kapris.