

OSTPAJ MED RANDIGA TOMATER

vikentomater®

Till Kräftskivan är det givet med en god ostpaj. Den här är både lättlagad och omtyckt.

4–8 portioner, 30 + 20 + 30 minuter

Paj

3 dl vetemjöl

150 gram smör

2 msk vatten

Fyllning:

200 gram chèvre

200 g tomat, t ex Zebra, Green Zebra, Tiger

2 msk mango chutney

4 ägg

1 dl grädde

100 gram riven Västerbottenost

Gör pajdegen och tryck ut den i en pajform och låt vila i kylen 30 minuter. Sätt ugnen på 225 grader, nagga degen med en gaffel och grädda pajskalet i 20 minuter. Gör under tiden fyllningen genom att vispa ihop grädde, riven ost och ägg. Fördela chèvren och halverade tomat över det färdiggräddade pajskalet och klicka över mango chutney. Häll grädd- och äggstanningen i skalet och grädda ytterligare 30 minuter i 200 grader.

Denna paj kan serveras både varm och kall. Passar också bra på en buffé eller som lunchrätt.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se