

Grönkålpaj cheddar & valnötter

Perfekt på julbordet!

Innehåll för 8 personer

Pajdeg:

3 dl siktat dinkelmjöl
2 krm salt
75 g smör, kallt
0,75 dl mager kesella,, 1%
fett

Fyllning:

250 g färsk grönkål
3 st rödlökar
2 dl cheddar, riven
1 dl valnötter, grovhackade
3 st ägg
2 dl vispgrädde
1 dl mjölk
1 tsk salt
1 krm peppar
Smör



Så här gör du

Mixa snabbt ihop mjöl, salt och smöret, skuret i kuber till en smulig massa, eller använd fingertopparna. Tillsätt kesella och arbeta snabbt ihop till en degboll. Låt gärna degen vila i kylan i en plastpåse cirka 1 timme. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant som mäter 24 centimeter i diameter. Nagga pajbotten med en gaffel. Låt vila i kylan cirka 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen cirka 10 minuter.

Grovhacka grönkålen. Koka den i lättsaltat vatten några minuter. Låt den rinna av och pressa ur all vätska. Skala och skiva löken.

Fräs lök och grönkål i smör i en stor stekpanna. Lägg grönkålsblandningen, osten och nöterna i det förgräddade pajskalet.

Vispa ihop ägg, grädde och mjölk. Krydda med salt och peppar.

Häll äggstanningen över grönkålen. Grädda pajen i nedre delen av ugnen cirka 40 minuter.

Grönkålspaj cheddar & valnötter

Perfekt på julbordet!

Innehåll för 8 personer

Pajdeg:

3 dl siktat dinkelmjöl
2 krm salt
75 g smör, kallt
0,75 dl mager kesella,, 1% fett

Fyllning:

250 g färsk grönkål
3 st rödlökar
2 dl cheddar, riven
1 dl valnötter, grovhackade
3 st ägg
2 dl vispgrädde
1 dl mjölk
1 tsk salt
1 krm peppar
Smör



Så här gör du

Mixa snabbt ihop mjöl, salt och smöret, skuret i kuber till en smulig massa, eller använd fingertopparna. Tillsätt kesella och arbeta snabbt ihop till en degboll. Låt gärna degen vila i kylan i en plastpåse cirka 1 timme.

Tryck ut degen i en form med löstagbar kant som mäter 24 centimeter i diameter. Nagga pajbotten med en gaffel. Låt vila i kylan cirka 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen cirka 10 minuter.

Grovhacka grönkålen. Koka den i lättsaltat vatten några minuter. Låt den rinna av och pressa ur all vätska. Skala och skiva löken.

Fräs lök och grönkål i smör i en stor stekpanna. Lägg grönkålsblandningen, osten och nötterna i det förgräddade pajskalet.

Vispa ihop ägg, grädde och mjölk. Krydda med salt och peppar.

Häll äggstanningen över grönkålen. Grädda pajen i nedre delen av ugnen cirka 40 minuter.