



MIDDAGS TIPSET

4 port

BROCCOLIPAJ med PURJOLÖK

En matig och god broccolipaj där pajskalet blir extra knaprigt med lite linfrön i degen. Servera gärna sallad och kanske lite kallskuret eller rökt lax till.

Pajdeg:

125 g Arla® Svenskt Smör
3 dl vetemjöl
1 msk linfrön
2 msk kallt vatten

Fyllning:

250 g broccoli
1 purjolök
1 vitlöksklyfta, hackad
1 msk Arla® Svenskt Smör
150 g Arla® Svecia, riven

Äggstanning:

3 ägg
3 dl Arla Köket®
matlagningsgrädde
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Sätt ugnen på 200°. Blanda samman smör, mjöl och linfrön till en grymig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en smidig deg. Tryck ut i en pajform, ca 24 cm. Nagga botten och låt stå i frys 10 min. Förgrädda mitt i ugnen ca 10 min. Skär broccolin i bitar och koka i lättsaltat vatten ca 5 min, låt rinna av. Strimla purjolöken. Fräs all lök i smör tills purjolöken är mjuk men inte tagit färg. Vispa ihop äggstanningen. Fördela lök, broccoli och riven ost i pajskalet och håll på äggstanningen. Grädda mitt i ugnen ca 35 min.

Scanna
receptet till
mobilen!

