

Getost- och broccolipaj (allt om Mat nr 14 1998)

Pajdeg:

3 dl vetemjöl, 180 g
125 g smör eller
margarin
1/2 krm salt
3 msk kallt vatten

Fyllningen:

150 g rökt skinka
1 tsk olivolja
300 g broccoli
150 g champinjoner
1 msk olivolja
2 krm salt
1 krm svartpeppar
4 ägg
1 tsk salt
2 1/2 dl mjölk
1 getost, 125 g

Gör så här:

1. Finfördela vetemjöl, smör och salt i matberedare eller för hand. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg.
2. Tryck ut degen i en pajform (diameter 24 cm) med löstagbar kant. Låt form med deg vila i kylskåp 30 min.
3. Sätt ugnen på 200°.
4. Tärna skinkan och fräs den i 1 tsk olja. Skär champinjonerna fint. Hetta upp 1 msk olivolja i stekpanna och lägg i svampen. Salta och peppra och låt allt få lite färg. Dela broccolin i små buketter och förväll dessa 1 minut i lätt saltat vatten. Skär sedan buketterna i skivor och rör ner i fyllningen tillsammans med de övriga ingredienserna.
5. Blanda under tiden resten av fyllningen i en skål: 4 ägg, 1 tsk salt och 2 1/2 dl mjölk.
6. Bottna pajformen med skinka och grönsaker. Häll på äggblandningen och grädda mitt i ugnen 20 minuter. Skiva getosten tunt och lägg ut. skivorna så att de täcker hela pajytan Grädda pajen ytterligare 25-30 minuter till fin färg.
7. Servera pajen varm med coctailtomater och skivad färskgurka

