inköpslistan.se

Av: Neta & Peppe

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Fest, I ugn

PESTOPAJ MED BAKADE GRÖNSAKER

Perfekt för både vegetarianen och för den som vill ha lite mer köttigt vid sidan om.

Ingredienser

Pajskal

3 dl mjöl, vete
125 g smör
2 msk vatten *(kallt)*

Fyllning

1 st paprika, röd
1 st paprika, gul
2 st rödlök
1 st squash
1 msk olivolja
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
3 st ägg
2 dl mjölk, standard
1 dl pesto

Servering med

sallad, blandad
prosciutto
salami
oliver, kalamata

Gör så här

1. Jobba in smöret i mjölet, tillsätt vattnet och jobba raskt ihop allt, eller gör det i en matberedare med kniven monterad.

2. Kavla eller tryck ut degen i en pajform, ca. 24 cm i diameter. Nagga med en gaffel. Låt pajen vila i kylskåp 15-30 minuter.

3. Sätt ugnen på 250°C.

4. Kärna ur paprikorna och skala löken. Skär paprikorna i bitar, löken i tunna klyftor och squashen i skivor. Lägg allt på en bakpappersklädd plåt och stänk över oljan och krydda med salt och peppar. Sätt in mitt i ugnen 15-20 minuter.

5. Vispa ihop ägg, mjölk och pesto.

6. Sänk ugnsvärmen till 200°C. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca. 10 minuter. Lägg i de ugnsbakade grönsakerna och häll över äggsmeten.

7. Grädda pajen mitt i ugnen ca. 35 minuter eller tills pajen fått fin färg och fyllningen stannat.

8. Servera pajen med tillbehören vid sidan om.