



 4 port

 Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Vardag, I ugn

VEGETARISK MOROTSPAJ

Pajen är mustig och har en fin balans mellan sötman från morötterna och sältan från fetaosten.

Ingredienser

► Pajdeg

125 g smör
2 dl mjöl, vete
1 dl mjöl, graham
1 msk vatten (*iskallt*)

► Fyllning

5 st morötter
1/2 dl olivolja
1 krm gurkmeja
salt
svartpeppar
2 klyftor vitlök (*fint hackade*)
1 dl persilja (*hackad*)
1/2 dl solroskärnor (*rostade*)
150 g fetaost
1 dl creme fraiche

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Blanda snabbt samman ingredienserna till pajskalet i en matberedare med kniven monterad.
3. Smörj en springform med löstagbar botten, 24 cm i diameter. Tryck ut pajdegen i formen och ställ in i frysen.
4. Stek morötterna i olivoljan, krydda med gurkmeja, salt och peppar. Blanda samman morötterna med de övriga ingredienserna och smaka av med salt och peppar.
5. Fördela fyllningen i pajskalet och grädda pajen mitt i ugnen i ca. 35 minuter. Ett litet tips är att ha ett bakplåtspapper under ifall formen skulle läcka.
6. Låt pajen svalna lite innan servering. Servera med en sallad.