inköpslistan.se

*Av: Iréne*

- 4 personer
- Grönsaker, Smårätter, Vegetariska

# GRÖN ÄRT- OCH LÖKPAJ*

## Ingredienser

### För pajskal

3 dl ärter, gula
*(okokta . EJ tillsättas.)*

1 rulle smördeg
*(färdig färsk eller fryst)*

### Fyllning

3 msk olivolja

1 tsk rosmarin *(hackad färsk)*

250 g ärter *(frysta något tinade)*

1 tsk salt *(flingsalt)*

1 msk citron *(saften )*

1 krm vitpeppar

1 st scharlottenlök
*(en stor eller ca 5 små)*

### Äggstanning

4 st ägg *(2 hela + 2 gulor)*

3 dl grädde, matlagning

1 nypa salt *(flingsalt)*

1 nypa svartpeppar *(nymald)*

## Gör så här

Rulla ut smördagen och klä en pajform (23 cm i diameter, 2 cm djup)
Låt degen hänga över kanten.
Picka degen med en gaffel.

Klä insidan med folie och lägg på okokta gula ärtor eller likande som håller folien på plats.
Sätt ugnen på 200 gr och låt pajfomen vila i kylen tills ugnen är varm.
Baka pajskalet med folien ca 7 minuter. Tag av folien och passa noga så pajskalet blir lite lätt färgat.

Under tiden skalet blir klart mixar du ärtorna tillsammans med citronsaft och vitpeppar till en slät puré.

Tag ut det färdiggräddade skalet och sänk värmen till 180 gr.

Skär löken tunnt och hetta upp olivolja i en stekpanna.
Lägg i lök och hackad rosmarin och låt fräsa sakta så löken blir mjuk men inte får färg.

Låt löken rinna av och kanna på hushållspapper. Fördela löken i pajskalet.

Vispa ihop ägg, äggulor, grädde och smaksätt med salt och svartpeppar.
Rör ner ärtpurén. Blanda slät.

Häll fyllningen över löken och grädda i ugn 30-35 minuter.

Perfekt på buffén, elegant som förrätt eller tapas till ett glas vitt vin eller som tillbehör till
lite kryddigare kycklingfilestrimlor.
Servera med en enkel tomatsallad.