

inköpslistan.se

Av: FiKkE

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Budget

KYCKLINGPAJ

Ingredienser

1,5 dl vetemjöl
50 g smör
1 msk vatten
1 st jalapeños
(Köp Old El Paso (hackade)
1/2 st kyckling, grillad
1 st lök, gul
150 g champinjoner
100 g kesella *(philadeliphia ost)*
1/2 burk tacosås
(Old El Paso Thick´n Chunk)
200 g ost *(cheddarost)*
200 g isbergssallad
3 st tomater, hela
250 g gurka

Gör så här

Tillagning
1. Sätt ugnen på 225°C. Gör pajdegen. Blanda mjöl och smör till en grynig massa i en bunke eller i matberedare. Tillsätt vatten och arbeta ihop degen. Låt vila kallt en stund. Tryck ut pajdegen i en smord ugnssäker form, och grädda ca 10 min.

2. Rensa kycklingen och skär den i mindre bitar. Hacka löken och skiva champinjonerna. Bryn kyckling, lök och champinjoner i en stekpanna. Tillsätt salsa och Philadelphiaost. Rör om väl!

3. Riv osten. Bred ut jalapeños och kycklingröra i pajskalet. Strö över osten.

4. Gratinera 10-15 min eller tills osten smält. Servera med Old El Paso Picante Salsa Dip eller Thick´n Chunky Original Salsa och en grönsallad.