



bild saknas

- ▮ 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 (philadelphia 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 champinjoner. 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.