

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Fest

PAJ MED HARICOT VERTES OCH TOMATER

Ingredienser

1 dl mjöl, graham
2 dl vetemjöl
125 g margarin
1 msk vatten

Fyllning

12 st cocktailtomater
200 g haricots verts
2 st ägg
1 dl ost, riven
1 dl mjölk
1 klyfta vitlök *(pressad)*
4 msk oregano *(färsk hackad)*

Gör så här

Hacka ihop smör, mjöl och salt till en grynig massa för hand eller i en matberedare. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en form, ca 23 cm i diameter. Nagga med en gaffel. Låt pajen vila i kylskåp ca 30 minuter.

Sätt ugnen på 200 grader.
Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 15 minuter.

Dela tomaterna i fjärdedelar. Dela en del av haricot vertsen om det är väldigt långa.

Vispa ihop ägg, hälften av osten, mjölk, vitlök och oregano. Fördela tomathalvorna, bönorna, och resten av osten. Häll över äggblandningen.

Grädda i mitten av ugnen ca 50 minuter. Låt pajen svalna ca 10 minuter. Servera pajen med t.ex. en vitkålssallad ensamt eller som tillbehör till exempelvis grillad kyckling.