

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 3 port
- Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

QUICHE LORRAINE (FRANSK OSTPAJ)*

Ingredienser

Pajskal

2,5 dl vetemjöl
100 g smör
1 msk vatten

Fyllning

3 st ägg
3 dl mjölk, standard
3 dl ost, riven *(lagrad)*
100 g skinka, rökt *(tärnad)*
1 krm svartpeppar
1/2 tsk paprikapulver

Tillbehör

sallad, blandad

Gör så här

Hacka samman mjöl och smör. Tillsätt vattnet och jobba snabbt ihop till en deg. Låt gärna vila kallt 1/2 timma.

Kavla eller tryck ut degen i en ugnsfast form.

Grädda skalet ca 15 minuter i 200 g.

Vispa ihop ägg och mjölk. Tillsätt osten, skinkan och kryddorna. Häll smeten i pajskalet.

Grädda ca 25 minuter i 200 g till äggstanningen stelnat och fått fin färg.

Njut pajen med en blandad sallad.