



bild saknas

- ▮ 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
- $\frac{1}{2}$ 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.