

inköpslistan.se

Av: Karin&Erik

- 6 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

QUICHE MED CHÈVRE

Ingredienser

Pajdeg
100 g smör
3 dl vetemjöl *(180g)*
3 msk vatten *(iskallt vatten)*

Fyllning
4 dl ost *(3-4 dl grovriven grevéost)*
6 st soltorkade tomater *(1/2 dl finhackade)*
50 g oliver *(urkärnade)*
2 krm timjan
1 msk olivolja
120 g getost *(100-120 g i halvmånar)*

Äggstanning
3 st ägg
1,5 dl mjölk
1,5 dl grädde, visp
$^1/_2$ tsk salt
2 krm svartpeppar, grovm.
1 pkt herbes de provance *(fryst)*

Gör så här

Blanda ihop ingredienserna till pajdegen och tryck ut den i en pajform. Låt stå kallt i ca 30 min.

Sätt ugnen på 200C. Grädda pajskalet 15-20 min.

Hacka de soltorkade tomaterna och finhacka oliverna. Blanda ihop med timjan och olivolja. Skiva getosten i halvmånar.

Blanda ihop äggstanningen.

Lägg den rivna osten i pajskalet. Strö över oliv- och tomathacket. Fördela getostmånarna och slå till sist över äggstanningen blandad med herbes de Provance.

Grädda i mitten av ugnen ca 25 minuter.

Servera med sallad.