



bild saknas

- ▮ 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. Jåt 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 Provence.

Grädda i mitten av ugnen ca 25 minuter.

Servera med sallad.