



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt

SKINKPAJ MED MORÖTTER

Ingredienser ▮

- ▮ Pajskal
- 2 dl vetemjöl
- 1/2 dl mjöl, graham
- 50 g margarin
- 1 krm salt
- 50 g kesella (*lätt*)
- ▮ Fyllning till pagen
- 4 st morötter
- 200 g kesella (*lätt*)
- 2 st ägg
- 1 msk curry
- 1/2 msk honung, flytande
- 1 krm salt
- 1 knippe persilja (*hackas*)
- 1 hg skinka, rökt

Gör så här ▮

PAJSKALET

Sätt på ugnen 225 grader

Blanda mjölsorterna och saltet med margarinet (delat i mindre bitar). Tillsätt sedan kesellan och arbeta snabbt ihop till en deg.

Lägg pajdegen i en pajform. Grädda i ugnen cirka 10 minuter.

FYLLNINGEN

Skala och skär morötterna i små bitar. Koka cirka 5 minuter i lättsaltat vatten tills morötterna blivit mjuka. Häll därefter upp dem i ett durkslag och låt dem rinna av noga.

Mixa morötterna och tillsätt kesellan och äggen. Häll därefter i curry, honung, salt och persilja.

Dela skinkan i små bitar och lägg i fyllningen.

Grädda pagen i cirka 15 minuter.

Servera med grönsallad.