

inköpslistan.se

Av: Chris Wesslén

- 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 pajen
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 pajen i cirka 15 minuter.

Servera med grönsallad.