

inköpslistan.se

Av: Maggan

8 port

Övrigt, Huvudrätt, Fest

TACOPAJ

Ingredienser

2 dl kesella
5 dl vetemjöl
100 g margarin
800 g quorn, färs
2 påsar taco kryddmix
2 dl vatten
4 st lök, gul
6 st tomat
2 burkar creme fraiche, lätt
8 msk majonnäs, lätt
6 dl ost, riven

Gör så här

Degen:
Blanda ihop allt. Låt vila 1 timme i kylskåpet.
Förgrädda pajskalet i10 minuter i 225 0.

"Köttfärsen":
Börja med att fräsa quornfärsen. Tillsätt kryddmixen.
Låt det blanda sig och tillsätt sedan vattnet.
Låt blandningen koka ihop! Lägg quornfyllningen i det förgräddade pajskalet.

”Grönsakerna”
Skiva lökarna och tärna tomaterna.
Fördela det ovanpå quornfärs röran.

Ostsåsen:
Rör ihop crème fraîche, majonnäs och den rivna osten.
Lägg röran ovanpå quorn/grönsaksfyllningen.
Grädda pajen i 20 minuter, 225 grader.