



6 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, I ugn

VEGOPAJ

Ingredienser 🛒

► Pajskal

5 st filodeg ([ark 32x32](#))

► Fyllning

200 g fetaost

500 g babyspenat

1 st lök, gul

2 klyftor vitlök

1 krm muskotnöt

1 tsk oregano

1 nypa kanel, malen

2 msk dill

1/2 tärning buljong, grönsak

1,5 msk vetemjöl

1,5 dl grädde, visp

2 msk solroskärnor

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

Gör så här 👤

1. Lägg ett ark filodeg (32x32) i en smord pajform. Pensla med lite olja och lägg på ytterligare ett ark men vrid det något så att hörnen inte hamnar på varandra. Fortsätt så med tre ark till. Grädda i 175 grader ca. 10 min.

2. Om du använder fryst spenat, så låt tina och rinna av väl. Skär färsk spenat i breda strimlor. Fräs lök och vitlök mjuka, tillsätt spenat och låt koka mjuk i några minuter.

3. Tillsätt kryddorna, buljong samt mjölet utvispat i grädden. Låt sjuda upp, vänd försiktigt ner tofun och solroskärnorna. Smaka av med salt och peppar. Häll fyllning i det förgräddade skalet och gratinera i ca. 20 min i 200 grader.