



- ▮ 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.