

inköpslistan.se

Av: Neta & Peppe

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Vardag, I ugn

VEGETARISK MOROTSPAJ

Pajen är mustig och har en fin balans mellan sötman från morötterna och sältan från fetaosten.

Ingredienser

Pajdeg

125 g smör
2 dl mjöl, vete
1 dl mjöl, graham
1 msk vatten *(iskallt)*

Fyllning

5 st morötter
1/2 dl olivolja
1 krm gurkmeja
salt
svartpeppar
2 klyftor vitlök *(fint hackade)*
1 dl persilja *(hackad)*
1/2 dl solroskärnor *(rostade)*
150 g fetaost
1 dl creme fraiche

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C.

2. Blanda snabbt samman ingredienserna till pajskalet i en matberedare med kniven monterad.

3. Smörj en springform med löstagbar botten, 24 cm i diameter. Tryck ut pajdegen i formen och ställ in i frysen.

4. Stek morötterna i olivoljan, krydda med gurkmeja, salt och peppar. Blanda samman morötterna med de övriga ingredienserna och smaka av med salt och peppar.

5. Fördela fyllningen i pajskalet och grädda pajen mitt i ugnen i ca. 35 minuter. Ett litet tips är att ha ett bakplåtspapper under ifall formen skulle läcka.

6. Låt pajen svalna lite innan servering. Servera med en sallad.