

Broccolipaj med medelhavssmak.



En god och nyttig paj med goda smaker från Italien och Grekland.

Pajdegen kan göras i förväg.

4 portioner

Pajdeg:

4 deciliter vetemjöl

150 gram smör

3-4 matskedar kallt vatten

Fyllning:

100 gram färsk broccoli

1 purjolök

olivolja

12 svarta oliver

7-8 strimmlade marinerade soltorkade tomater

3 ägg

3 deciliter mjölk

2 deciliter riven grevéost

75 gram riven fetaost

salt

peppar

12 stycken cocktailtomater

Gör så här:

Blanda vetemjöl, smör och kallt vatten till en deg. Låt vila minst en halvtimme.

Sätt ugnen på 200 grader.

Dela broccolin i mindre bitar och koka dem lätt i saltat vatten.

Skiva purjolöken och stek den i olivoljan.

Blanda ägg, mjölk och ostsorser i en skål. Salta och peppra.

Kavla ut pajdegen mellan två bakplåtspapper och tryck ut den i en pajform. Grädda pajskalet i ugnen i 10-15 minuter.

Fördela broccoli, oliver, soltorkad tomat och purjolök i pajskalet.

Häll över äggstanningen.

Grädda pajen 20-30 minuter. Den är klar när äggstanningen stelnat och pajen fått fin färg.

Servera med cocktailtomater

Smaklig spis