

Carinas broccoli paj.



4 portioner

1 stor gul lök

1 stor paprika

1 broccolihuvud

200 g champinjoner

2 ägg

1 ½ dl grädde

100 g riven ost

1 tsk Salt

½ tsk svartpeppar.

Pajdeg:

1 ½ dl vetemjöl

50 g margarin

1 ½ msk vatten.

Börja med att göra pajdegen. Smula sönder margarin och mjöl till en grymig massa. Tillsätt vattnet och arbeta ihop degen. Låt den ligga kallt 30 minuter i kylan. Tryck sedan ut degen i en smord pajform.

Grädda sedan pajskalet längst ner i ugnen i 200 grader i 10 minuter.

Sänk sedan temperaturen på ugnen till 175 grader,

Skala och hacka löken och paprikan. Skär champinjonerna i grova bitar och dela broccolin i mindre bitar.

Vispa ihop äggen och grädden med en gaffel vänd ner den rivna osten.

Bryn löken, paprikan, svampen och broccolin i lite margarin i en stekpanna.

Lägg i grönsakerna i pajskalet och håll äggblandningen över grönsakerna.

Grädda nu pajen i ugnen 175 grader i 15- 20 minuter.