Broccolipaj med bacon

Jonny · 2025-05-08



Förberedelsetid

Ca 60 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Denna klassiska broccolipaj är god och enkel att göra. I äggstanningen river du ner en smakrik hårdost och toppra sedan pajen med solroskärnor som tillför just det där lilla extra till denna matiga paj med broccoli. Frugan hittade denna på ica siten, vi gjorde den igår med bacon i, jättegott

Ingredienser

- ---- Pajdeg ----
- **2** 0.5 dl vetemjöl
- **1** krm salt
- **125** g smör
- **1** msk kallt vatten
- **1** msk smör (till pajformen)
- ---- Fyllning ----
- **250** g broccoli
- **150** g riven prästost (150 g motsvarar ca 2 0.5 dl)
- **4** ägg
- **1** dl mjölk
- **2** 0.5 dl matlagningsgrädde
- **0.5** tsk salt
- **2** krm svartpeppar
- **1** dl solroskärnor
- **1** pkt bacon, knaperstekt i bitar

Instruktioner

1. ---- Pajdeg ----
2. Blanda vetemjöl, salt och smör i tärningar med fingertopparna i en bunke eller använd matberedare.
3. Tillsätt kallt vatten och knåda snabbt ihop till en deg. Platta ut degen lite och lägg den, i plastfolie, i kylen att vila i minst 30 minuter. Degen kan med fördel göras en dag i förväg.
4. Sätt ugnen på 200°C.
5. Tryck ut degen i en smord pajform, 27 cm i diameter (för 4 port).
6. Nagga degen i pajformen med en gaffel. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 minuter.
7. ---- Fyllning ----
8. Knaperstek baconen, skär i bitar. Skär broccolikronan i små buketter. Skala och skär stjälken i ca 1/2 cm tjocka skivor. Koka broccolin i saltat vatten ca 3 minuter. Häll av i ett durkslag och spola den kall. Låt broccolin rinna av ordentligt.
9. Riv osten. Blanda ägg, mjölk, grädde, salt, peppar och ost.
10. Lägg broccoli och solroskärnor i pajskalet och häll över äggstanningen. Sätt in pajen mitt i ugnen ca 30 minuter eller tills äggstanningen stelnat.
11. ---- Tips ----
12. Smaksätt gärna äggstanningen med 1 tsk torkad timjan eller 1 tsk mortlat hel fänkålsfrö (för 4 port). Servera gärna pajen med en sallad.