

Recept

Dragonsdoftande paj med broccoli & spenat

Ingredienser

1 st	pajskal, färdig eller hemmagjord
1/2 paket	färsch hackad dragon
100 g	spenat
1 st	broccolibukett, rostad och delad i små bitar.
1/3	hackad purjolök
2 dl	mixade kokta vitabönor
1 st	riven vitlök
3 dl	mjölk
3 st	ägg
2 dl	riven ost
	salt, peppar

Ingredienser till pajskal
1 dl rågmjöl
2 dl vetemjöl
0,75 dl rapsolja
en gnutta salt
1-2 msk vatten

Gör så här

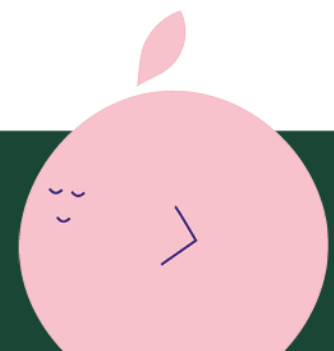
Gör pajskalet om du inte använder ett färdigt. Grädda i ugnen i 165 °C i ca 10 min.

Fyll pajen med alla grönsaker.

Vispa ihop äggstanningen, mixade bönor, vitlök, ägg, mjölk, salt och peppar.

Fyll pajen med stanningen, grädda i ugnen i ca 150 grader i ca 20 min tills pajen har stannat och har fin färg.

Tack Skövde kommun för receptet!



Recept

