

Recept

Grönsakspaj med botten av gula ärtor

Helt fri från gluten

Ingredienser

5 dl kokta gula ärtor

3-4 ägg

0,5 dl olja

1 tsk salt

Äggstanning

3 ägg

3 dl grädde

salt och peppar

Gör så här

Skölj och blötlägg gula ärtor över natten.

Dagen där på skölj dem noga igen, koka i hålkantin i ugnen i ca 25 minuter.

Mixa ärtor med ägg, olja och salt.

Smeten ska kunna pressas ut i en pajform.

Förgrädda pajskalet i 180 grader i ca 10-15 minuter

Fyll pajen med valfria grönsaker och en äggstanning. Toppa med ost.

Grädda i ugnen på 180 grader i ca 20 min tills att pajen satt sig och fått en gyllenbrun färg.

Tack Skövde kommun för receptet!

