



## PAJBUFFÉ

### Pajdeg:

200 gram vetemjöl (ca 3,3 dl)

125 gram smör

2 msk vatten

Hacka samman smör och mjöl tills smöret är finfördelat. Tillsätt vattnet och knåda ihop till en slät deg. Lägg degen svalt en stund innan du kavlar ut den. Degen räcker väl till en normalstor paj på cirka 26 cm i diameter. Förgrädda pajskalet 5-10 minuter i cirka 200 grader.

### Fyllningar

#### Broccoli & ädelost:

3 ägg

3 dl mjölk eller grädde

3 dl rivna ost (gratängost eller hushållsost går bra)

100 gram ädelost (Kvibille ädel eller gorgonzola ger variation)

400 gram broccolibuketter

en halv rödlök

salt

peppar

muskotnöt

Vispa samman ägg, mjölk och riven ost. Har du tillgång till matberedare mixar du sedan ägg- och oststanningen tillsammans med ädelosten. Salta och krydda försiktigt med muskotnöt. Finhacka rödlöken. Dela brockolin i mindre buketter och fördela dem i pajskalet. Strö över löken. Slå över stanningen och strö över grovmalen svartpeppar efter smak. Grädda i cirka 180 grader i 45-50 minuter. Känn i mitten om stanningen stannat. Om pajen börjar få för mörk färg men fortfarande inte är färdig så täck med folie eller lock.

### Kycklingpaj:

3 ägg

3 dl mjölk eller grädde

2 dl riven ost (gratängost eller hushållningsost går bra)

4 kycklingfiléer

en rödlök

2 msk socker

curry

salt

peppar

Vispa samman ägg, mjölk, socker och riven ost. Salta och krydda, snåla inte med curryn! Finhacka rödlöken. Skär kycklingen i centimetertjocka skivor. Stek kycklingen i olja så den får fin färg men inte helt genomstekt. Lägg ut kycklingen i pajskalet och strö över löken. Slå över stanningen och strö över grovmalen svartpeppar efter smak. Grädda i cirka 180 grader i 45-50 minuter. Om pajen börjar få för mörk färg men fortfarande inte är färdig så täck med folie eller lock.

### Räkpaj:

4 ägg

2,5 dl mjölk eller grädde

500 gram oskalade räkor

150 gram räkost

100 gram färskost typ philadelphiaost

hackad dill

riven ost

en halv rödlök

en citron

Skala räkorna och låt dem rinna av i ett durkslag. Vispa samman ägg, mjölk, räkost och färskost. Krydda med någon matsked hackad dill. Slå stanningen i pajskalet och fördela räkorna ovanpå stanningen. Strö över lite riven ost. Grädda i cirka 180 grader i 45-50 minuter. Under tiden kan du skära rödlöken i tunna skivor och citronen i klyftor. Känn i mitten om stanningen stannat. Om pajen börjar få för mörk färg men fortfarande inte är färdig så täck med folie eller lock.

Låt den färdiga pajen svalna några minuter och dekorera med rödlöksringar, dill och citron.