



VEGETARISK

Spenatpaj med parmesanost

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Vegetarisk paj med färsk spenat, smaksatt med parmesanost.

INGREDIENSER

Pajdeg

2.5 dl vetemjöl

50 g smör

1 dl kesella

1 msk vatten



Fyllning

500 g förvälld färsk eller fryst spenat

5 ägg

5 dl crème fraîche, ej light

2 tsk flingsalt

1 msk strösocker

2 dl parmesanost, grovt riven

GÖR SÅ HÄR

1

Använd färsk spenat om du har möjlighet. Skölj och rensa bladen. Lägg dem i en kastrull och häll i ett par matskedar vatten. Låt spenaten bli mjuk och följsam på svag värme.

Häll spenaten i ett durkslag. Tryck och krama ur så mycket vätska som möjligt. Om du köpt fryst spenat, måste den tina, ta hjälp av en mikron eller lägg klumparna i en kastrull på svag värme, med lite vatten. Krama ur vattnet väl. Detta är avgörande för pajen konsistens. Sätt ugnen på 225 grader.

2

Häll mjölet i matberedaren med kniven isatt. Dela smöret i kuber och kör i ett par sekunder. Blanda sedan ner kesella och vatten. Kör tills en deg tar form. Du kan naturligtvis även knåda för hand.

3

Smöra en springform 24x26 cm i diameter. Kavla ut degen. Picka degen och förbaka i ca 10 minuter. Ta ut pajskalet och sänk värmen till 175 grader. Blanda alla ingredienserna till fyllningen. Häll fyllningen i det förbakade pajskalet. Baka pajen i ca 40-60 minuter eller tills den ser färdig ut. När du petar på den ska den ha stannat. Låt pajen svalna något innan du skär i den.