



KYCKLING

Kycklingpaj med ost och bacon

Kock: **Frank Steen** Tid: **60 min** Portioner: **6**



En solklar pajfavorit som skapar "Den nygräddade pajeffekten" i hela huset, ni vet när man inte behöver ropa att det är mat för alla sitter redan bänkade runt bordet.

INGREDIENSER

Pajdeg

1 st valfri pajdeg

Fyllning

1 st rödlök
1 paket bacon
1 st purjolök
2 st stora kycklingfiler
1 st vitlöksklyfta
2 dl riven ost
1 msk smör

Äggstanning

1 st röd paprika



2.5 dl matlagingsgrädde

1 msk salt

1 msk peppar

3 st ägg

Garnering

1 knippe gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gör en valfri pajdeg.
- 2** Fyllning: Skala och hacka rödlök och purjolök och fräs den i en stekpanna med smör.
- 3** Strimla kyckling och bacon och stek tillsammans med löken.
- 4** Tillsätt pressad vitlök.
- 5** Strö osten i det förgräddade pajskalet och lägg i fyllningen.
- 6** Äggstanning: Vispa ihop ägg, grädde, salt och peppar och häll i pajskalet.
- 7** Strö över strimlad paprika och grädda i 40 minuter
- 8** Garnera med lite hackad gräslök på toppen.