



VEGETARISK

# Ostpaj med grillad paprika

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **6**



Godaste pajen med klassiska smaker & sötsyrlig, inlagd grillad paprika och smakrika ostar. I receptet ingår även en fantastiskt god glutenfri (lowcarb) pajdeg för den som vill prova. Du ser den på bilden.

Läs mer här om den glutenfria pajdegen.

## INGREDIENSER

### Glutenfri pajdeg

1 st ägg  
4 dl mandelmjöl  
1 dl sesamfrön  
1 msk fiberhusk  
50 g smör  
0.5 tsk salt

### Pajdeg

3 dl vetemjöl  
125 g smör



0.5 tsk salt  
1 msk kallt vatten

### Äggstanning

4 st ägg  
1 dl creme fraiche  
1 dl grädde  
2 dl västerbottensost el. annan lagrad ost  
1 tsk salt

### Fyllning

150 g avrunnen inlagd grillad paprika  
200 g getost i rulle utan kant

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Gör vanlig pajdeg: Mixa mjöl och salt med iskallt smör. Tillsätt lite kallt vatten tills degen går ihop. Ta upp och forma till en boll. Lägga i kylan medan du förbereder resten.
- 2** Gör glutenfri pajdeg: Valfritt första moment ? skira smöret och låt kallna.\* Smörj formen ? använd gärna en springform.Mixa mandelmjöl och sesamfrön. Tillsätt fiberhusk och salt. Mixa. Tillsätt ägget. Mixa. Tillsätt smöret. Mixa.Tryck ut degen jämnt och tunt i formen. Den enda lite tålmodsprövande delen i det här enkla receptet. Nagga botten med en gaffel. Sätt i kylan medan du gör fyllningen.\*Jag använder skirat smör för att få pajdegen riktigt knaprig och gyllene utan att den bränner vid, men hinner du inte momentet går det bra ändå. Håll då ett extra öga på pajen i ugnen.
- 3** Riv västerbottensosten. Blanda ingredienserna till äggstanningen. Dela eller skär getosten. Dela eller strimla paprikan i lagom munsbitar.
- 4** Glutenfri pajdeg: Förgrädda i 175 grader i ca 5 minuter. Ibland kryper smöret upp på ytan. Vippa formen lite så smöret fördelas på botten. Det går snabbt tillbaka in i degen.Lägg i ost och paprika. Häll äggstanningen över. Grädda ca 30 min och kolla några gånger med sticka mot slutet av tiden. Täck över om det behövs. Pajdegen ska vara ganska mörk, mörkare än vanlig paj. Se upp så att den inte blir bränd.När du ska lossa pajen från springformens kant, skär först försiktigt runt om med till exempel en plastkniv, eller något annat i hårdplast så du inte repar formens eventuella beläggning.
- 5** Vanlig pajdeg: Tryck ut degen i formen. Nagga botten med en gaffel. Förgrädda i 200 grader i ca 10 min.Lägg i ost och paprika. Häll äggstanningen. Grädda ca 30 minuter.