



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grönkålpaj med Västerbottensost

Pajdeg

Pajdeg 1 st

Grönkål

Strimlad grönkål 75 g

● Salt 1 krm

Västerbottenspaj

Ägg 2 st

Äggula 2 st

Vispgrädde 2 ½ dl

● Mjolk* ½ dl

Riven Västerbottensost

150 g

Riven mozzarella 100 g

● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Mjolk*, Salt, Smör*,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Pajdeg:** Kavla ut pajdegen och tryck ut den i en smord pajform (ca 26 cm i diameter). Nagga pajdegen i botten med en gaffel. Förgrädda mitt i ugnen ca 10 min.
3. **Grönkål:** Hetta upp smör i en stekpanna och fräs kålen ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
4. **Västerbottenspaj:** Vispa ihop ägg, äggula, vispgrädde och mjölk i en rymlig bunke. Tillsätt riven Västerbottensost, riven mozzarella och fräst grönkål, smaka av med salt och lite nymald svartpeppar. Häll ostfyllningen i pajskalet och grädda ca 15-20 min, tills pajen har stelnat.
5. Låt pajen svalna något. Servera på julbordet.