

Vego

Spenattarte MED KESO

En god vegetarisk paj med keso och spenat förgyller vilken lunch eller middag som helst!
Jag använder mig av fryst, halvtinad bladspenat i detta recept.

778 KCAL/PORT. – 6 PORTIONER

Pajskal

100 g rumsvarmt smör
2 dl mandelmjöl
½ dl sojamjöl
½ dl majs mjöl
½ tsk salt

Fyllning

1 silverlök eller gul lök
1 vitlöksklyfta
1 msk smör
200 g fryst bladspenat
salt och svartpeppar
3 ägg
250 g keso
1 dl vispgrädde
1 tsk franska örter (torkad kryddblandning)
2 dl riven västerbottensost
½ dl pinjenötter

1. Sätt ugnen på 225 grader. Blanda alla ingredienser till pajskalet i en bunke och nyp ihop till en deg. Låt degen vila i kylskåp i cirka 15 minuter.
2. Tryck ut degen i en stor pajform, cirka 40 × 30 cm, och förgrädda pajskalet i nedre delen av ugnen i cirka 15 minuter, eller tills det har fått lite färg.
3. Strimla silverlöken och finhacka vitlöken. Hetta upp en stekpanna med smör och fräs silverlök och vitlök. Tillsätt spenat och fräs i ytterligare några minuter. Krydda med salt och peppar. Fördela röran jämnt i pajskalet.
4. Vispa upp äggen i en bunke. Blanda ner keso, grädde, franska örter, salt och peppar. Häll äggsmeten över pajen och strö över osten.
5. Toppa med pinjenötter och grädda mitt i ugnen i 20–25 minuter, eller tills osten har fått fin färg.

