

Fransk paj à la Chevre Chaud



Ingredienser 6 portioner

Pajdeg

- 3 dl vetemjöl
- 125 g osaltat smör, kylskåpskallt (eller 150 g för en lyxigare deg)
- 3-4 msk vatten, iskallt (eller 1 SEP:1 ägg, kylskåpskallt)

Fyllning

- 1 gul lök
- 1 fänkål
- 150 g körsbärstomater
- 4-5 msk olivolja
- salt
- svartpeppar, nymalen
- 1 msk vit balsamvinäger

- 1 tsk rörsocker

Äggsmet

- 3 ägg
- 3 dl grädde
- 3 dl riven ost

- 0,5 tsk salt

Topping

- 6 skiva chèvreost
- 2-3 msk honung, flytande (eller sirap)
- 4-5 msk pinjenötter, rostade
- malen svartpeppar

Serveringskräm

- En burk Creme Fraiche
- En kruka basilika

Gör så här

1. Pajdeg

Sätt ugnen på 225 grader.

2. Mät upp mjölet i en bunke. Lägg i smöret, skuret i tunna skivor. Nyp ihop till smulig deg. Ringla över vatten eller uppvispat ägg och arbeta ihop till en smidig pajdeg.

3. Klä formen och förgrädda pajskalet på ett galler i mitten av ugnen 15 minuter.

4. Sänk temperaturen på ugnen på 200°.

5. Fyllning

Dela, skala och skiva löken. Ansa och skär fänkålen i tunna skivor.

6. Dela tomaterna. Fräs lök och fänkål mjuka i hälften av oljan, ca 10 minuter. Salta, peppra och lägg det frästa i pajskalet.

7. Fräs tomaterna i resten av oljan ca 3 minuter. Ringla över balsamvinäger, krydda med salt och socker. Fördela tomaterna över fänkålen och blanda dem försiktigt med en gaffel.

8. Vispa ihop ägg, grädde och ost. Smaka av äggsmeten med salt och fördela den över grönsakerna.

9. Grädda i nedre delen av ugnen ca 20 minuter. Lägg på chèvre och grädda ytterligare 15–20 minuter.

10. Ringla över honungen. Toppa med pinjenötterna. Peppra.