



världens godaste pajer  
**pajrecept.se**



Bästa pajrecepten

Tips när du bakar paj

Fråga kocken

Grundrecept pajdeg

Fullkornspaj

Dinkelpaj

Nager pajdeg

Broccoli- och ädelostpaj

Köttfärs

Viltfärs

Västerbottenspaj

Pötaostpaj

Räkpaj

Laxpaj

Polentapaj

Spenatpaj

Rotfruktspaj

Kikärtspaj

Avokadopaj

Kycklingpaj

Kycklingpaj, rostade grönsaker

Paprikapaj

Vegetarisk tomatpaj

Laxpaj, varmrökt lax

Skicka in ditt eget recept!

Annonsera

Google-annonser

V V

Frukt Recept

Safta & sylta? Se film om hur enkelt det är & få goda recept här!  
Dansukker.com

Trimgel

bantningsgel

Gå ned i vikt utan extra motion, det vill väl alla? Beställ nu.  
www.trimgel.se

Marinadspruta

Spruta in marinad direkt i köttet Perfekt present eller företagsgåva  
www.marinadspruta.se

Massor med

kycklingrecept

Kronfågel-Sveriges godaste kyckling Nya kycklingrecept, fakta och tips  
www.kronfagel.se

Middagsfrid nu i

Norrköping

Hemleverans av smart planerade mat-kassar med allt för 5 middagar.  
www.middagsfrid.se

**mer...peppar**  
pepparochsalt.se

Bagels

Bullar, kanelbullar

Scones

Kladdkaka

10 Hotell i Sylt

Hotell visas på en regional karta. Låga priser. Utmärkt val.  
V V

Vinfläcksborttagaren.

Sprayar enkelt bort dina fläckar. Te x. jordgubbar blåbär mm.

Google-annonser

## Broccoli- och ädelostpaj (vegetarisk paj)

En riktig klassiker på svenska caféer och mindre lunchrestauranger! Går utmärkt att göra på grövre mjöl och går att variera i styrka beroende på vilken ost du väljer.



© 2008 M. Carlstedt, pepparochsalt.se

Du behöver

Utöver pajdegen:

- 3 ägg
- 3 dl mjölk eller grädde
- 3 dl riven ost (gratängost eller hushållningsost går bra)
- 100 gram ädelost (Kvibille ädel eller gorgonzola ger variation)
- 400 gram brocolibuketter
- en halv rödlök
- salt
- peppar
- muskotnöt

koka lätt broccoli

Pajdeg

Gör en sats pajdeg efter något av grundrecepten:

- » Grundrecept pajdeg
- » Fullkornspaj
- » Dinkelpaj

4dl vetemjöl, 150 gr smör  
3 msk vatten

Gör så här

Förgrädda pajskalet 5-10 minuter i cirka 200 grader.

Vispa samman ägg, mjölk och riven ost. Har du tillgång till matberedare mixar du sedan ägg- och oststanningen tillsammans med ädelosten. Salta och krydda försiktigt med muskotnöt. Finhacka rödlöken. Dela brocolin i mindre buketter och fördela dem i pajskalet. Strö över löken. Sätt över stanningen och strö över grovmalen svartpeppar efter smak.

Grädda i cirka 180 grader i 45-50 minuter. Känn i mitten om stanningen stannat. Om pajen börjar få för mörk färg men fortfarande inte är färdig så täck med folie eller lock.

» Se även våra tips om hur du lyckas med den perfekta pajen!

Skriv din kommentar här!

Namn/signatur:

Skicka!

man behöver muskotnöt. men inte i pajen? varför e den med för?

Redaktionens kommentar: Lite ottydligt kanske...  
"Salta och krydda" står det i receptet.

Postat av den 10 juni 2009

Det blev den här istället

Redaktionens kommentar: inget dåligt val! :)

Postat av pussen den 29 april 2009



**bakabullar.se**

Recept

Köp dina kokböcker på Adlibris. Alltid låga priser och fri frakt!  
www.adlibris.com

Trött på torrt bröd?

Vi har lösningen som håller ditt bröd fräsht länge  
blured.se

Pizza ikväll?

Hemkörning Kortbetalning Beställ enkelt ikväll!  
OnlinePizza.se

V V

Google-annonser



Du kan få  
en bit av kakan

Denna annons exponeras  
196 086 gånger i veckan  
för 30 317 unika hungriga  
besökare\*\*

"en bra tidning  
måste också  
ha en bra sajt"

Anders Andersson  
Lärmedveten Linva Figt. www.mina-egna.se



Hon letar efter  
världens  
bästa kompis.



Bli fadder!



**barnfonden**  
www.barnfonden.se