



Morbergs Quiche Lorraine

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **6**



Paj är den eviga studentmaten. Det är fortfarande rätt gott, särskilt med den här fyllningen.

Vi åt jämt paj för det var det som fanns på kaféerna där vi hängde. Det är nog samma pajer som ligger där än - eller likadana i alla fall.



INGREDIENSER

Pajdeg

3 dl vetemjöl

125 g smör

2 msk vatten

Fyllning

200 g rökt skinka i bit

200 g lagrad ost

4 ägg

2 dl vispgrädde

2 dl mjölk

0.5 tsk salt
2 krm svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa smör och mjöl till en smulig massa i en matberedare. Tillsätt vatten och mixa snabbt ihop till en deg. Tryck ut den i en pajform, 24 cm i diameter, gärna högt upp på kanterna. Tryck fast remsor av aluminiumfolie på kanterna så att degen inte sjunker ner vid gräddningen. Picka botten med en gaffel och låt vila i minst 30 minuter i kylan.
- 2** Värm ugnen till 225°. Förbered fyllningen under tiden. Tärna skinkan och riv osten grovt. Vispa ihop ägg, grädde och mjölk och smaksätt med salt och svartpeppar.
- 3** Förgrädda pajskalet i 10-15 minuter, mitt i ugnen. Ta bort folien mot slutet av tiden. Ta ut pajskalet och sänk värmen till 200°. Blanda skinkan och osten och lägg alltsammans i pajskalet. Häll över äggstanningen. Grädda pajen mitt i ugnen i cirka 40 minuter, tills fyllningen stannat. Låt pajen vila i 10 minuter. Servera med sallad.