



# Korv- och ostpaj

## Ingredienser, 6 portioner

### Pajdeg

3dl vetemjöl

125 g kylskåpskallt smör eller margarin

1-1,5 msk iskallt vatten

### Fyllning

300g korv

3,5 dl mjölk

3 st ägg

100g gratängost

Ca 2 dm purjolök (ca 100g)

Salt, vitpeppar

## Gör så här:

### Pajskal

1. Skär smöret/margarinet i små bitar.
2. Mixa i matberedare med mjölet till en smulig massa.
3. Tillsätt vatten och mixa snabbt ihop till en deg.
4. Tryck ut degen i pajform (ca 25cm i diameter).
5. Nagga och låt vila i kyl i 30 minuter. Sätt på ugnen på 225grader.
6. Förgrädda i 10-12 minuter.

### Fyllning

7. Tärna korv och skär purjolöken i bitar. Fräs hastigt i stekpanna och lägg i pajskalet.
8. Strö över osten.
9. Blanda ägg och mjölk och tillsätt lite salt och vitpeppar.
10. Häll blandningen i pajskalet
11. Grädda i mitten av ugnen , 200 gader i 30-40 minuter.

## Servera med en god grönsallad och ev.

**senapsdressing** (se recept för remouladsås, men uteslut gurkmix och välj dijonsenap istället för vanlig senap).

## Smaklig måltid!