



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Grönsakspaj med brytbönor från Ligurien***

*En lättlagad, näringsrik och mycket smakrik italiensk paj.*

### ***Det här behöver du: (4 portioner)***

*rapsolja att bryna i (2-3 msk)*

*2 vitlöksklyftor, finhackade*

*1 chili, finhackad*

*1 liten gul lök, finhackad*

*3 morötter, rivna*

*2 potatis, rivna*

*200 gr brytbönor, lätt förvällda och delade i 2 cm bitar*

*1-2 dl basilika alt persilja, finklippt*

*60 g (1 dl) parmesanost*

*3 ägg, margarin, ströbröd, havssalt*

### ***Gör så här:***

*Smörj och ströa en pajform. Bryn vitlök, chili och löken i rapsolja på medelvärme i några minuter, lägg i morot och potatis. Fortsätt att bryna i 6-8 minuter, rör om så att det inte fastnar i botten. Häll över i en bunke.*

*Lägg i de varma brytbönorna, basilikan och osten. Krydda med havssalt. Smaka av. Vispa 3 ägg, häll över äggblandning i grönsaksröran. Blanda väl. Häll smeten i pajformen. Grädda i ca 30-40 minuter i 200 grader. Kolla att pajen är genomgräddad. Servera gärna med rårivna grönsaker.*