



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

## ***Minipajer med grönkål, ädelost och mandel (15 små portioner)***

***Det här behöver du:***

### ***Pajdeg:***

*75 g smör eller margarin*

*3 dl vetemjöl, 1 dl kesella*

### ***Fyllning:***

*200 g strimlad grönkål färsk eller fryst (200 g färsk motsvarar 250 g fryst)*

*1 gul lök, 1 msk smör eller margarin*

*2 ägg, 1 dl kesella*

*1½ dl mellangrädde, salt, peppar*

*140 g ädelost*

### ***Garnering:***

*1 ½ dl skållad sötmandel*

*1½ msk honung, 1½ dl flingsalt*

### **Gör så här:**

**Pajdeg:** Skär matfettet i bitar. Arbeta snabbt ihop matfett, mjöl och kesella till en deg. Tryck ut degen i små aluminiumformar, eller kavla degen och ta ut med mått så att det passar formarna. Nagga botten på degen med en gaffel. Ställ i kylan ca 30 minuter.

Sätt ugnen på 200 °C. Förgrädda pajskalen 10 minuter mitt i ugnen.

**Fyllning:** Skala och finhacka löken. Fräs lök och grönkål i en stor stekpanna med matfettet 5-10 minuter på medelvärme. Krydda med peppar. Låt svalna.

Vispa ihop ägg, kesella och grädde i en bunke. Krydda med salt och peppar.

Smula ädelosten och blanda med grönkålsfräset. Fördela detta i pajskalen.

Häll på äggstanningen försiktigt. Grädda mitt i ugnen 25-30 minuter.

Rosta mandeln i en het stekpanna. Tillsätt honungen och rör runt någon minut.

Häll ut mandeln på ett bakplåtspapper, strö genast över flingsalt. Låt svalna helt.

Hacka mandeln och strö över pajerna vid servering.