



# LET'S GO TAPAS

## MINIPAJ GRANDE.

Mini pajer med Saluhall Grande från Catarina König's nya ostserie.  
Perfekta att frysa in eller att duka upp med på buffébordet.

ENKEL, 2-4 pers

### INGREDIENSER

1 pkt Pajdeg, 250g

### FYLLNING

3 dl Vispgrädde

3 st Ägg

Salt och peppar

130 g Saluhall Grande

Färsk timjan och bladspenat



### GÖR SÅ HÄR:

1. Kavla ut degen, stansa ut rundlar och lägg i små formar. Nagga med gaffel och låt stå i kylan i minst 30 minuter.
2. Värm ugnen till 200°C.
3. Ta ut pajskalen ur kylan och grädda i mitten av ugnen i ca 10 minuter.
4. Vispa ihop grädde, ägg och kryddor.
5. Riv Saluhall Grande fint och blanda ner i äggstanningen.
6. Lägg i spenat och lite färsk timjan, håll försiktigt på äggstanningen.
7. Grädda minipajerna i mitten av ugnen ca 20 minuter tills att de fått en fin gyllene färg.

### PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar  
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se