

Potatispaj de luxe med grönsaker, kapris och oliver

4 portioner

1 timme 20 minuter, pajdeg och potatis kan tillredas i förväg för att det ska gå snabbare



Ingredienser

Pajdeg:

Vetemjöl, 3 deciliter

Smör, 100 gram

Vatten, 1 ½ matsked

Salt

Fyllning:

Potatis, ett kvarts kilo av god sort, gärna färskpotatis

Schalottenlök, 4-5 stycken

Vitlök, 4 klyftor

Tomatpuré, ett par teskedar

Oliver, ett dussin

Kapris, 1 ½ halv matsked

Buljong, en fjärdedels tärning umami-, grönsaks- eller kycklingbuljong (kan ersättas av lite saltorkade tomater och en nypa salt, se Tillagning)

Vitt vin, en matsked (ej nödvändigt)

Olivolja, smör

Timjan

Peppar

Några favoritgrönsaker, förslagsvis

- Fänkål, en tredjedels till en halv
- Broccoli, 6-7 små buketter
- Tomat, en normalstor – eller någon matsked soltorkade tomater

Äggstanning:

Ägg, 3 stycken

Vispgrädde, 2 deciliter

Standardmjölk, 1 deciliter

På toppen:

Prästost eller liknande, 1 ½ deciliter riven normalfet ost

Pecorino eller fetaost, en halv deciliter riven pecorino/en halv liten fetaost

Tillagning

Gör pajdegen:

Ställ ugnen på 200 grader. Nyp ihop 3 dl vetemjöl med 100 gr smör och tillsätt 1 ½ msk vatten och en liten nypa salt (eller kör ingredienserna i en mixer). Låt vila svalt en stund.

Förgrädda:

Använd en ganska stor och hög form, 24x6 cm eller liknande, klä med pajdeg och förgrädda 10 minuter i 200 graders ugn.

Tillred fyllningen:

Skär potatisen i skivor, om du använder färskpotatis så låter du skalén sitta kvar. Koka tills den börjar mjukna men inte är helt klar. Ställ ifrån.

Under tiden potatisen kokar, hacka 4-5 schalottenlökar, skär grönsakerna (fänkål, broccoli, tomat, se Fyllning ovan) i bitar eller skivor. Fräs löken på låg värme i olivolja och smör 4-5 minuter, lägg sedan ned grönsakerna. Krydda med lite peppar och drygt en tesked timjan. Tillsätt 3-4 klyftor riven, pressad eller hackad vitlök och efter någon minut ungefär två teskedar tomatpuré. Smula ned en fjärdedels buljongtärning – eller rör ned en matsked soltorkade tomater plus lite salt. Tillsätt en matsked vitt vin med en liten nypa socker eller i stället bara vatten och låt sjuda några minuter tills det mesta av vätskan kokat bort. Lägg ned 10-12 delade och urkärnade oliver samt 1 ½ matsked kapis. Ställ ifrån.

Gör äggstanningen:

Blanda 3 ägg, 2 deciliter fet grädde och en deciliter mjölk i en bunke.

Riv osten:

Använd 1 ½ deciliter vanlig hårdost och en halv deciliter Pecorino eller en halv fetaost som du delar i bitar.

Fyll och grädda pajen:

Fyll med potatisen längs ned i pajskalet och lägg grönsaksfräsen däröver, häll över äggstanningen och toppa med osten. Grädda ca 30 minuter eller tills pajen ser färdig ut och stanningen har satt sig.

Servera

Pajen är mycket god som huvudrätt – varm eller kall – eller som förhöjande tillbehör till det mesta, exempelvis en god rostbiff.