



4 pers

- 300 gr nötfärs
- olja till stekning
- ½ finhackad lök
- 1 riven morot
- 1 msk färsk riven ingefära
- 2 msk tomatpurè
- 2 dl kalvbuljong
- 2 dl gräddfil
- 2 ägg
- 1 paket bacon
- färsk timjan

Pajdeg:

- 150 gr smör
- 3 dl vetemjöl
- 2 msk iskallt vatten

Sätt ugnen på 200 gr.

Blanda samman alla ingredienserna till pajdegen, gärna i en matberedare. Kavla ut degen och klä en pajform, ca 23 cm i diameter. Förgrädda pajskalet i 10 min.

Bryn färsen i oljan. Smaksätt med salt och peppar. Blanda ner resten av ingredienserna utom bacon och timjan.

Fyll pajskalet med köttfärsröran och fördela baconskivorna ovanpå.

Grädda i ugnen i ca 30 min. Garnera med färsk timjan.