



4 - 6 port

Pajdeg :

- 3 dl vetemjöl
- 1 krm salt
- 75 g kylskåpskallt smör
- 1 ägg (½ sparas till pensling)
- 2 - 3 msk kallt vatten

Fyllning :

- 1 grillad eller stekt kyckling
- 1 burk hela champinjoner
- 3 dl mellangrädde
- 2 msk vetemjöl
- 3 msk chilisås
- 2 msk sesamfrön
- 1 ½ tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 1 tsk paprikapulver
- 1 - 2 pressade vitlöksklyftor
- 1 dl klippt gräslök

Börja med att förbereda pajdegen. Blanda mjölet, saltet och matfettet, skuret i bitar, i en matberedare eller skål. Arbeta alltsammans till en grynig massa. Blanda i ägget och vattnet. Knåda snabbt samman en smidig deg. Linda in den i plastfolie och låt den sedan vila i kylskåpet minst en timma.

Bryn champinjonerna i en traktörpanna. Låt sedan paprikapulvret fräsa med en stund. Strö över mjölet.

Skär kycklingköttet i bitar. Lägg dem i en panna.

Vispa grädden till lätt skum. Smaksätt med chilisås, sesamfrön, salt och peppar och vitlök.

Häll såsen i pannan. Sjud allt några minuter. Tillsätt gräslöken. Låt stuvningen kallna. Häll den i en pajform, ca 26 x 18 cm.

Kavla ut pajdegen. Lägg den som ett lock ovanpå formen och tryck till ordentligt. Skär bort överflödig deg. Använd den överblivna degen till att göra dekorationer.

Pensla degen med ägg, lägg på garneringen och pensla på nytt. Gör ett eller flera ånghål med ett litet runt mått, ca 1 cm i diameter.

Grädda pagen mitt i ugnen i 225 gr i 20 - 25 min eller tills degen är läckert gulbrun.