
Kycklingpaj 4 pers

Kategori: Kyckling - och andra fågelrätter

Pajskal och fyllning görs var för sig och läggs ihop innan servering.

Pajskal:

- 100g smör eller margarin
- 2.5 dl vetemjöl
- 1 dl riven ost
- 3 krm salt
- 2-3 msk vatten
- 1 uppvispat ägg till pensling

200 grader i 15-20 minuter

Fyllning:

- 1 grillad kyckling (a´ca 600 g)
- 1 stor gul lök
- 3 msk smör/margarin
- 1.5 tsk curry
- 1 burk hela champinjoner
- 3 msk vetemjöl
- 1/2 dl hönsbuljong
- 2 dl vispgrädde
- 2-3 msk creme fraiche
- 1 tsk dragon
- 1 pkt bacon a´ 150 g
- körsbärstomater

Fräs marfett och curry i en kastrull.

Tillsätt lök och champinjoner, låt fräsa.

Pudra över mjöl. späd med buljong och grädde.

Tillsätt creme fraiche och dragon.

Rör ner kycklingbitarna.

Lägg röran i det färdiggräddade pajskalet.

Knaperstek bacon utan fett, låt rinna av och lägg över fyllningen tillsammans med körsbärstomater.

