

Smördegspastejer (minipajer) ca 12 st

Starta med:

Engångsformar av aluminium
1 kyld smördeg, 250 g
1 ägg

Fyllning:

1 stor gul lök
3-4 vitlöksklyftor
2 msk olivolja
½ tsk grovkrossad vitpeppar
1 tsk timjan
400 g lammfärs
4-5 msk tomatpuré
1 tsk smör
150 g körsbärstomater
1 paket fryst broccoli, 250 g
175-200 g fårost



Äggstanning:

4 ägg
2 dl gräddfil
1½ dl kaffebrädd
1 tsk salt
1 kruka färsk basilika

Garnering:

Valfritt kryddgrönt

1. Sporra eller skär ut ca 7x7 cm stora kvadrater ur smördegen
2. Ställ ut formarna på en bakpappersklädd plåt. Lägg degrutorna i folieformarna, låt lite av kanterna hänga utanför. Pensla smördegen med uppvispat ägg.
3. Skala och hacka löken och vitlöken fint och fräs dem lätt i olja tillsammans med kryddorna utan att det får färg. Tillsätt lammfärsen och tomatpurén och fräs ytterligare några minuter, salta och rör om väl.
4. Fördela lammfräset i pajskalet. Dela körsbärstomaterna i halvor, skär broccolin i bitar samt fårosten i kuber. Fördela allt över färsröran i pajen.
5. Äggstanningen: Vispa ihop äggen med gräddfilen och grädden. Smaksätt med salt och grovhackade basilikablåd, blanda väl. Slå äggstanningen över fyllningen i pajen som ställs på galler i mitten av ugnen för gräddning
Ugn 225°