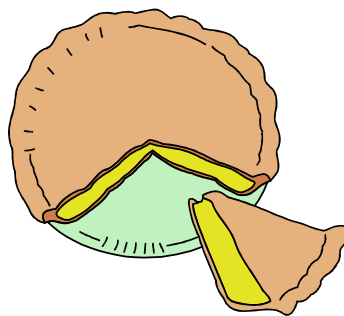


GREKISK LAMMFÄRSPAJ 6 pers

- Pajdeg:** 3½ dl vetemjöl
100 g mjukt smör
1 äggula
1 msk olja
3 msk kallt vatten
- 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 kaffegrädde
1 tsk salt
1 kruka färsk basilika



Sätt ugnen på 225°. Blanda hastigt ihop pajdegen i en matberedare och tryck ut den i en pajform med löstagbar botten, ca 24 cm i diameter.

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.

Fördela lammfräset i pajskalet. Dela körsbärstomaterna i halvor, skär broccolin i bitar samt fårosten i kuber. Fördela allt över färsröran i pajen.

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.

Låt pajen grädda 50-60 minuter, kontrollera färgen när ca 1/3 av tiden återstår (täck ev med ett löst liggande folieark). Se efter om pajen är färdig genom att sticka ner en kniv i mitten av pajen och se om äggstanningen har stelnat. Lite lös kan den vara när man avbryter gräddningen, men den får inte vara rinnande.

Låt gärna pajen stå en stund och "vila sig" medan du gör i ordning tillbehören och salladen. Servera med sallad, citronklyftor, och oliver. Bjud gärna gräddfil eller yoghurt (tzatziki) som sås till.
Serveras med rött vin, vitt vin eller öl.