

Tomat- och lökpaj

2½ dl vetemjöl
100 g smör
100 g keso

Fyllning:

3 gula lökar
2 burkar hela tomater (à 400 g)
4 msk tomatpuré
2 dl urkärnade oliver, halverade
2 dl riven ost
2 vitlöksklyftor
1 grön paprika
1½ tsk basilika
örtsalt och kajennpeppar

Kör vetemjöl, smör och keso i en matberedare, låt degen vila kallt ca 30 min.

Skala och skiva löken tunt. Fräs den mjuk i lite olivolja. Skär tomaterna i bitar och rör ner i löken (även spadet). Hacka paprikan och tillsätt den tillsammans med tomatpuré och oliver. Koka sakta utan lock i 20 min tills röran har en ganska fast konsistens. Pressa i vitlöken, krydda och rör i hälften av osten. Låt inte röran koka mer.

Kavla ut pajdegen och klä botten och kanter av en låg ugnsfast form. Pricka botten med en gaffel. Förgrädda i 225° ca 10-15 min. Strö över resten av osten. Häll den något avsvalnade fyllningen i formen och grädda i ugn 225°, i ca 20 min.

Servera pajen varm eller kall.