

Cesarpaj

Har hittat en ny paj i min samling som är lika god som den låter. Pajen görs i en springform så att den får den höga, härliga höjden.



Cesarpaj

4-6 portioner

3 dl mjöl

100 g smör

2 msk vatten

Fyllning:

1 grillad kyckling

1 purjolök

2 vitlöksklyftor

1 msk smör

1/2 tsk salt

Svartpeppar
4 ägg
2 dl mjölk
2 dl grädde
3 dl riven parmesan
2 msk sardellcreme

Garnering:
1 pkt bacon
Romansallad
Riven parmesan

Blanda mjöl, smör och vatten till en deg och tryck ut i en form. Nagga och förgrädda i 225 C, 10 min.

Rensa och bena ur kycklingen och skär köttet i mindre bitar. Strimla purjo och vitlök och stek i smör tills de mjuknat. Blanda ner kycklingen och salta & peppra. Lägg fyllningen i skalet. Vispa ihop ägg, mjölk, grädde, 2 dl av osten och sardellcremen. Häll äggstanningen i formen och strö över 1 dl ost. Sänk värmen till 200 C och grädda ca 40 minuter.

Skär bacon i mindre bitar och stek frasiga. Strö dem över pajen tillsammans med strimlad sallad och riven parmesan.

Servera med en god sallad och vitlökssås.



Vitlökssås

1 dl creme fraiche (34%)
2 msk majonnäs (gärna Hellmanns)
1 finhackad (inte riven) liten vitlöksklyfta
En gnutta salt

Blanda allt och låt stå kallt och dra en stund. Supergod och krämig!

Recepten kommer från den härliga bloggen [Matplatsen](#).