

## 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](#).