

## Vitkålpaj

Typiskt att det blev kallt och blåsigt nu när vi precis började vänja oss vid värmen. Eftersom Milly älskar att vara ute har vi klätt oss varmt och varit ute ändå.



Men imorgon är det fredag och då vill vi äta något gott. Eller hur? Den här vitkålpajen lade jag ut på Insta förra helgen, men har inte hunnit posta receptet. Den var iaf hur god som helst med grillad kyckling och tacokrydda i. Hade på känn att jag skulle gilla den eftersom jag älskar vitkål, kyckling i

## **Gradinskan**

En matblogg som inspirerar till att laga god mat.

<http://gradinskan.se>

---

alla former och tacos.

## Gradinskan

En matblogg som inspirerar till att laga god mat.

<http://gradinskan.se>

---





## Vitkålspaj

### Pajdeg

3 dl vetemjöl  
125 g smör  
2-3 msk kallt vatten

### Fyllning

1 grillad kyckling  
1 gul lök  
3 dl skuren vitkål  
1 tsk salt  
1 påse tacokryddmix  
1 liten burk crème fraiche  
1 dl grädde  
1 smör/olja att fräsa lök och vitkål i  
150 gram riven gratängost



## Gradinskan

En matblogg som inspirerar till att laga god mat.

<http://gradinskan.se>

---

Arbeta ihop degen och ställ den svalt en stund. Skär lök och vitkål i centimeterstora bitar och fräs tills det mjuknar. Tillsätt den i små bitar delade kycklingen, kryddor, crème fraiche och grädde. Rör om och låt puttra en stund.

Tryck ut pajdegen i formen (ca 25 cm i diameter) och förgrädda ca 10 minuter på 200 C. Häll i kycklingröran och strö över osten. Grädda i 225 grader i ca 25 minuter. Servera med en god sallad till.

Receptet kommer från [Matplatsen](#).