

## Upp och nervänd kycklingpaj

Vilken härlig helg vi haft. Dels har det varit fint väder och dels har vi jobbat på en hel del i radhuset. Vi ska byta golv på nedervåningen, så vi har rivit bort det gamla golvet och städat ur skåp på sånt som vi inte använder.

Jag älskar paj, men det brukar kunna ta lite för lång tid att laga på vardagar (om man inte är ledig och hinner förbereda förstås). Har hittat denna goda fuskvariant som går fort att göra och som är möjlig att hinna laga till vardags.



## Upp och nervänd kycklingpaj

### 4 portioner

550 g kycklingbröst i tärningar

2 paprikor, gärna i olika färger

250 g champinjoner

2 dl lätt creme fraiche paprika & chili

1 färdig, kyld pajdeg

1 ägg





**GÖR SÅ HÄR:**

Sätt ugnen på 225 grader. Kärna ur och skär parprikan i strimlor. Ansa och skär champinjoner i fjärdedelar.

Stek kycklingen i 1 msk smör i en stor stekpanna tills den börjar få fin färg. Krydda med 1 tsk salt och 1 krm nymald svartpeppar. Tillsätt paprika och svamp och låt steka med ca 5 minuter. Rör i creme fraiche och 1 dl vatten.

Häll kycklingröran i en rund pajform, ca 26 cm i diameter. Rulla ut pajdegen och lägg den ovanpå som ett lock. Tryck till degen runt kanterna och skär några små snitt i degen. Skär bort överflödiga kanter. Pensla locket med uppvispat ägg. Grädda pajen mitt i ugnen ca 15 minuter. Servera med en god sallad.