



Kycklingpaj med torkade aprikoser

Ingredienser 8 personer

Botten

4 dl siktat dinkel- eller vetemjöl
 2 krm salt
 150 g kallt smör
 4 msk kallt vatten

Fyllning

100 g torkade aprikoser
 300 g kycklingfilé
 smör, till stekning
 0,5 paket bacon
 3 dl purjolök, strimlad
 3 dl lagrad ost, riven
 3 st ägg
 2 dl mjölk
 1 dl grädde
 salt och peppar

Till pensling

1 st uppvispat ägg

Tillagning Kycklingpaj med torkade aprikoser

Paj är bra bjudmat när man blir många. Gör gärna pajskalet i god tid och förvara i kylan eller frysen. Men tänk på att aldrig frysa pajer med fyllning, då blir fyllningen vattnig.

1. Häll mjöl och salt i matberedarens skål. Tillsätt det kalla smöret i små kuber. Mixa snabbt ihop till en smulig massa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Eller använd fingertopparna och arbeta så snabbt som möjligt ihop till en deg.
2. Tryck ut 2/3 av degen i en form med löstagbar kant som mäter cirka 26 centimeter i diameter. Nagga pajbotten med en gaffel. Låt både pajbotten och degbiten vila cirka 1 timme i kylan.
3. Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen cirka 10 minuter.
4. Lägg aprikoserna i en kastrull och håll på så mycket vatten att det precis täcker. Koka upp, ta kastrullen från värmen och låt aprikoserna svälla cirka 10 minuter. Häll av vattnet.
5. Bryn kycklingfiléerna i smör i en stekpanna. Sänk värmen och låt dem eftersteka tills de är genomstekta. Låt dem svalna och skär dem i skivor. Strimla och fräs baconet. Lägg i purjon och låt den fräsa med ett par minuter.
6. Strö lite ost i botten av pajskalet. Lägg på lök- och bacon-blandningen och fördela kycklingen över. Strö på resten av osten.
7. Vispa ihop ägg, mjölk, grädde, salt och peppar. Häll äggstanningen i pajskalet.
8. Kavla ut resten av degen på mjölat bord och sporra ut remsor. Lägg dem i ett rutmönster över pajen. Lägg en aprikos i varje ruta. Pensla degremorna med uppvispat ägg.
9. Grädda pajen i mitten av ugnen tills äggstanningen har stannat och degen har fin färg, 45–50 minuter.