



## Pestopaj med bakade grönsaker

Ingredienser 6 personer

---

### Pajdeg

3 dl vetemjöl  
125 g smör, kylskåpskallt  
2 msk vatten, kallt

### Fyllning

2 st paprikor, röd och gul  
2 st rödlökar  
1 st zucchini, (300 g)  
1 msk olivolja  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
3 st ägg  
2 dl mjölk  
1 dl pesto, hemlagad eller färdigköpt

Tillbehör: blandad sallad, lufttorkad skinka, salami och oliver

### Tillagning

---

Allra godast blir pajen med pesto som man lagat själv, men det finns också färdig att köpa.

1. Pajdeg: Finfördela smöret i mjölet till en smulig massa i matberedare, med gaffel eller fingertopparna.
2. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut den i en pajform med löstagbar kant (24 cm i diam). Nagga med en gaffel. Låt vila i kyl 15-30 minuter.
3. Fyllning: Sätt ugnen på 250°. Kärna ur paprikorna och skala löken. Skär paprikan i bitar, löken i tunna klyftor och zucchini i skivor. Lägg allt på en plåt. Stänk över oljan och krydda med salt och peppar. Sätt in mitt i ugnen 15-20 minuter. Vispa ihop ägg, mjölk och pesto.
4. Sänk ugnsvärmen till 200°. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 minuter. Lägg i grönsakerna. Häll över äggsmeten.
5. Grädda pajen i mitten av ugnen 35-40 minuter.
6. Servera med en blandad sallad, gärna med rucola, samt torkad skinka, salami och oliver.