



## Quiche Lorraine

### Ingredienser 6 personer

---

3 dl	vetemjöl
75 g	smör
1 dl	kesella
100 g	potatis, riven kokt

### Fyllning

300 g	rökt skinka, i tärningar
300 g	potatis, kokt skalad tärnad
2 dl	purjolök, strimlad
1 paket	gratängost (12 %), riven
3 st	ägg
1,5 dl	kesella
1,5 dl	lättmjölk
0,75 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald

### Tillagning

---

Paj fylld med god ost, rökt skinka och krämig äggstanning är alltid populär. Men gjord på traditionellt vis med pajdeg av mjöl och smör, fyllning - av 250 g ost, 300 g skinka, purjolök och äggstanning av lika delar mjölk och crème fraiche - blir det en härlig kaloribomb.

Vi har gjort den magrare med potatis i både deg och fyllning vilken ger frasighet åt pajskalet och krämighet åt fyllningen. Kesella och en mager riven gratängost gör fyllningen mindre fet men fortsatt krämig och god.

Den traditionella pagen ger 621 kcal per person den magra 485 kcal per person. Du sparar 136 kcal!

1. Sätt ugnen på 225°. Kör alla ingredienser till pajdegen i matberedare till en degboll. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, 24 cm i diam. Kyl ca 30 min.

2. Blanda skinka, potatis, purjolök, och ost. Häll blandningen i det ogräddade pajskalet. Blanda ägg, kesella, mjölk, salt och peppar och häll över. Grädda på nedersta falsen ca 40 min. Täck eventuellt över formen mot slutet av gräddningen om pagen börjar få för mycket färg.