



## Grönkålpaj

### Pajdeg:

150 g kallt smör eller margarin  
4 dl vetemjöl  
1 krm salt  
2 msk kallt vatten

### Fyllning:

500 gr färsk grönkål  
3 st rödlökar  
3 ägg  
2 dl vispgrädde  
1 dl mjölk  
4 dl smakrik ost tex svarta SARA , Västerbottenost eller cheddarost  
1 tsk salt  
Nymalen vitpeppar  
1 dl grovt hackade valnötter

### GÖR SÅ HÄR:

\*Skär smöret i små bitar. Arbeta samman med mjöl och salt till en grymig massa, gärna i matberedaren. Tillsätt vatten och arbeta ihop tills degen bildar en boll. Låt vila kallt i 30 minuter. Sätt ugnen på 175 grader.

\*Tryck eller kavla ut degen i pajformen , 24 cm, även upp på sidorna.

\*Nagga botten med en gaffel. Spara lite deg och gör någon dekoration på pajen till exempel en stjärna eller ett hjärta. Grädda pajskalet i 10-12 minuter tills den fått färg.

\*Grovhacka grönkålen och koka i lättsaltat vatten i några minuter, slå av vattnet. Hacka löken, fräs lök och grönkålen i stekpannan med lite olja, salt och peppar

\*Vispa ihop ägg, grädde, och mjölk. Fördela grönkålsblandningen och osten i pajskalet. Håll över äggstanningen. Strö över valnötterna och dekorera med degen.

\*Grädda i mitten av ugnen i 25-30 minuter tills fyllningen stelnat