

MELONPAJ MED SYRLIG CITRONGRÄDDE

🕒 1 timmar 👤 6 portioner

Klassisk laxpaj som får extra schvung från härlig beska endiver

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Smördeg
3 dl vispgrädde
15 g florsocker
1/2 obesprutad citron
1 melon

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 180 °C. Rulla ut degen i en pajform. Nagga degen med en gaffel och låt stå kallt i 30 min. Grädda sedan pajskalet i 10-15 min och låt det svalna på galler. Dela melonen och kärna ur den. Forma kulor med en melonsked. Riv och pressa citronen. Vispa grädden tills den börjar tjockna. Tillsätt då socker och citronskal. Vispa klart och häll i några droppar citron. Lägg grädden i en sprits med räfflat munstycke. Fördela melonkulorna i det svalnade pajskalet. Dekorera pajen med den syrliga grädden. Avnjuts kall.

Om du mixar melonresterna med lite saft får du en melonsoppa som passar perfekt som aptitretare.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

