

INBAKAD PAJ MED ANKLEVER- OCH SVAMPFYLLNING

🕒 2 timmar

👤 4 portioner

Här lyxar vi till det med härlig anklever och krämig svampfyllning.

DU BEHÖVER

2 Pop! Bakery Smördeg
1 ägg till pensling
1/2 rå ankleverlob
100 g murklor på burk
200 g champinjoner
1 kycklingfilé
150 g crème fraîche
2 ägg
1/4 knippe gräslök
2 schalottenlökar
Salt och peppar
40 g torkade tranbär
4 nypor fint havssalt

GÖR SÅ HÄR

Rensa och hacka svampen. Skär fyra tunna skivor av ankleverloben och tärna resten. Tärna kycklingfilén. Hacka gräslök och schalottenlök. Bryn anklevertärningarna på hög värme och ta upp dem. Bryn kycklingen i samma panna och ta upp den. Bryn schalottenlöken i resten av ankleverfettet med en nypa salt i 3-4 min. Tillsätt svampen och låt sjuda på medelvärme i 5-6 min. Blanda lever- och kycklingtärningar med ägg, crème fraîche, gräslök och kryddor i en skål. Låt stå kallt i minst 1 tim. Rulla ut ena pajdegen på en bakplåt. Lägg svampfärsen i mitten av degen och pensla kanterna med ägg. Rulla ut den andra pajdegen ovanpå och tryck ihop kanterna. Pensla pajen med ägg och ställ i kylan. Förvärm ugnen till 200 °C. Skär ett hål i mitten av pajen och grädda i 25-30 min.

Bryn ankleversskivorna i en stekpanna fem minuter före servering, salta och dekorera med några tranbär.



Pajen blir extra blank om du penslar pajen flera gånger med äggblandningen före gräddning.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

