

INBAKAD PAPRIKA- OCH PARMESANPAJ

🕒 1 timmar 👤 6 portioner

En paj med både sött och umami i en härlig symbios.

DU BEHÖVER

- 1 Pop! Bakery Smördeg
- 40 g parmesan Parmigiano-Reggiano
- 1 kg röd paprika
- 2 lökar
- 1 msk olivolja
- 3 nypor salt
- 2 nypor Espelette-peppar
- 2 msk honung

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200 °C. Skölj grönsakerna. Skär paprikan grovt. Skiva löken tunt. Bryn paprika och lök i smör och 2 nypor salt. Tillsätt honung och fortsätt steka grönsakerna tills de karamelliserats. Smaka av med salt och Espelette-peppar. Lagg grönsaksfyllningen i en pajform. Rulla ut smördegen, nagga den med en gaffel och lägg den sedan över pajen. Grädda i ca 20 min tills degen fått färg. Hyvla parmesanen. Stjälp upp pajen och skär den i bitar. Strö över parmesanen och servera genast.

För att ta bort skinnet på paprikan, kan du först rosta dem i ugnen (200 °C) i ca 20 min.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

