

PAJ MED PUMPA, KASTANJ OCH LUFTTORKAD SKINKA

🕒 1 timmar 👤 6 portioner

Nu tar vi tillbaka pumpan från Halloween!

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Smördeg
125 g kokta kastanjer
1 st. hokkaidopumpa
20 g grovt havssalt
6 skivor lufttorkad skinka

Till äggstanningen:

1,5 dl mellanmjölk
3 ägg
1,5 tjock grädde
4 nypor salt
4 varv med pepparkvarnen

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 180 °C. Rulla ut degen i en pajform, fyll skalet med t.ex. okokta gula ärtor och förgrädda i 10 min. Skala och tärna pumpan och koka den i saltat vatten i 10 min. Strimla skinkan och grovhacka kastanjerna. Vispa äggen med mjölk och grädde, salta och peppra. Fördela pumpatärningar, kastanjabitar och skinka i pajskalet och håll över äggstanningen. Grädda i minst 20 min.

Du kan även ångkoka pumpan och smaksätta den med några nypor kryddblandning.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

