



Smördegspaj med grönkål, svamp & valnötter

Antal: recept_2019-12-22

Dessa läckra grönkålpajer är fantastiskt goda och ett snabbt tillskott till julbordet eller buffén. Färdig vegansk smördeg går att hitta i de flesta större matbutiker, antingen i kylan nära pizzadegar, eller ibland i frysdisken.

Pris: 1 kr

1 vegansk smördeg
 4 grönkålsblad
 2 nävar skogschampijoner
 1 schalottenlök
 1 stor klyfta vitlök
 2 dl havregrädde
 2 msk majsstärkelse
 8 valnötter
 Salt, svartpeppar, några nypor senapspulver
 Margarin till stekning

Sätt på ugnen på 175 grader.

Ta fram smördegen och skär ut 4 cirklar som matchar storleken på dina pajformar. jag använder pajformar med löstagbar botten. Tryck ut degen i formerna och använd en gaffel för att sticka hål i botten på degen.

Hacka schalottenlöken och pressa vitlöken. Skär champinjoner i fjärdedelar och stek dem i en klick margarin tillsammans med löken och vitlöken. Krydda med salt och peppar.

Hacka grönkålen och tillsätt i stekpannan tillsammans med några nypor senapspulver. Låt steka nån minut och portionera sedan ut fyllningen i de olika pajformarna. Hacka valnötterna och toppa pajerna.

Blanda havregrädden med majsstärkelsen och krydda med salt och peppar. Häll en halv dl av blandningen över varje paj och grädda pajerna mitt i ugnen i ca 30 minuter. Låt pajerna svalna något innan du tar ut dem ur formarna och servera.