



Pumpapaj

Ca 10 portioner. Tillagning ca 60 minuter.

En amerikansk klassiker som är både lättlagad och smarrig. Mängden curry anpassar du efter smak, förstås, och vi tar med morot för både färg och sötma. Resten av pumpan rekommenderar vi till soppa, gärna med morot, lök, buljong, crème fraiche och lite citron, kryddad med dragon.

Ingredienser

Pajdeg

- 6 dl vetemjöl
- 1,5 dl olja (raps, oliv eller annan)
- 1 dl vatten
- 1 tsk salt

Fyllning

- ca 1 kg matpumpa
- 1 gul lök
- 1-2 morötter
- 1 msk olja
- 2 dl vatten
- 1 msk curry (eller efter smak)
- 1 tsk salt
- 3 dl riven ost (vi använder gärna cheddar)

Tillagning

1. **Pajdeg:** Blanda mjöl och salt. Rör ner oljan och tillsätt vatten. Arbeta samman till en deg.
2. Sätt ugnen på 225°C..
3. Tryck eller kavla ut degen i en långpanna. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min.
4. **Fyllning:** Skala, kärna ur och tärna pumpan. Skala och hacka löken och morötterna. Fräs pumpa, lök, morot och curry i oljan i en panna.
5. Tillsätt salt och vatten och låt koka mjukt ca 15 min.
6. Finfördela grönsakerna med en stavmixer. Häll pumpamoset i pajskalet och strö över osten. Grädda i 225°C, ca 15 min.
7. Servera pajen skuren i bitar.

Hoppas det smakar!

Mvh, Anna

anna@sagrönt.se

Tel: 072 208 1004