

Glutenfri svamp- och lökpaj

Ingredienser

Botten

2 dl Havremjöl
1 dl Majsmjöl
1,5 dl Finmalet glutenfritt mjöl
1 tsk Salt
0,5 tsk Torkad timjan
5 msk Olivolja
1 dl Kallt vatten

Fyllning

1 msk Olivolja
1 st Rödlök
2 st Gul lök
1 krm Salt
400 g Champinjoner
2 st Vitlöksklyfta
1 msk Smör
1 krm Grovmalen svartpeppar
1 krm Chiliflingor
1 st Ägg
0,5 dl Mjök
0,5 dl Grädde
1 tsk Salt
170 g Auraost

En enkel vegetarisk svamp- och lökpaj med auraost. Servera som huvudrätt eller som ett tillbehör.

Förberedelsetid: 00:40

Tillagningstid: 00:30

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 8

Tillagning

Botten

1.
Blanda ihop allt mjöl i en beredningsskål. Tillsätt salt och timjan. Ringla i olivoljan i en tunn stråle medan du rör om med en gaffel tills det bildats en grynig massa.

2.
Tillsätt det kalla vattnet och rör om ordentligt tills det bildats en smidig deg. Stjälp ut degen på ett bakbord och knåda tills den är jämn. Rulla degen till en boll, täck med färsfolie och ställ i kylskåp för 30 minuter. Tillred fyllningen medan degen står i kallt.

Fyllning

1.
Skala och skiva rödlök och lök. Häll olivolja i en stekpanna och fräs löken i ett par minuter. Sänk temperaturen och karamellisera löken på låg värme i 20 minuter. Kom ihåg att rör om då och då. Smaksätt med salt och håll över i en skål.
2.
Tvätta och skiva champinjonen. Skala och pressa vitlöksklyftorna.
3.
Använd samma stekpanna som löken stektes i. Häll i olivoljan och stek champinjonskivorna tillsammans med den pressade vitlöken tills svampen blivit brun på båda sidorna. Smaksätt med salt, peppar och chiliflingor.
4.
Värm ugnen till 200 grader.
5.
Vispa ihop ägg med mjölk och grädde i en beredningsskål. Smula auraosten i en skild skål.
6.
Smörj en pajform (26 cm Ø) med smör och tryck ut den kalla pajdegen ända upp till kanterna.
7.
Strö hälften av auraosten över botten på pajen, och placera därefter lök och champinjoner i lager över osten. Häll över äggstanningen och toppa med resten av auraosten.
8.
Grädda pajen på ugnens mellersta fals i 30 minuter. Servera pajen varm.