

Wapnö skinkpaj med kronärtskocka

4–6 personer

Ugn: 225°C

SKINKPAJ:

Smördeg i rulle, färdig
100 g rökt skinka
10 st champinjoner
1 burk kronärtskockshjärtan
1 burk Wapnö färskost grönpeppar
3 ägg från frigående höns
2 dl Wapnö standardmjölk
2 tomaters
1 tsk grönpeppar i lag
Smör
Salt och peppar

Strimla skinkan. Skiva champinjoner och fräs dem i smör och grovhackad grönpeppar. Dela kronärtskockorna en gång och skiva tomaterna. Kavla ut smördegen och lägg den i en pajform. Lägg champinjoner, kronärtskockor och skinka i pajformen. Blanda ägg, färskost, mjölk, salt och peppar och häll över pajen. Grädda i mitten av ugnen i ca 30 minuter på 225°C.

