

vorna i kallt vatten och torka av dem med hushållspapper. Hetta upp 1/2 msk olja i en stekpanna och stek skivorna ca 1/2 min på varje sida.

6. Sätt ugnen på 200°. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min. Sänk värmen till 175°.

7. Lägg hälften av aubergineskivorna i botten på pajformen. Tärna fetaosten och blanda ner drygt hälften av den i köttfärsblandningen. Blanda även ner äggen och bred ut allt i pajformen ovanpå auberginen. Lägg resten av auberginen samt fetaosten ovanpå och grädda pajen mitt i ugnen ca 30 min.

8. Servera pajen ljummen, garnerad med färsk mynta, tillsammans med en tomatsallad.

Tomatpaj med salami och parmaskinka

En paj med italienska smaker. Servera med grönsallad och en vanlig enkel vinägrettdressing.

Till 4 pers:

Pajdeg:

2 1/2 dl vetemjöl (150 g)
100 g smör
ca 1 msk vatten
en rund pajform, ca 24 cm i diameter

Fyllning:

4 tomater
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 msk olivolja
4 sardeller
1 krm nymald svartpeppar
100 g mozzarella
1 dl oliver
2 ägg
1 1/2 dl vispgrädde
80 g tunt skivad italiensk salami
80 g tunt skivad parmaskinka

Gör så här:

1. Blanda mjöl och smör i en skål eller en matberedare. Nyp ihop eller kör snabbt i matberedaren till en smulig deg. Tillsätt vatten så det blir en fast deg.

2. Tryck ut degen i ett jämnt lager i botten och upp på kan-

terna i formen. Nagga botten och ställ den i kylan minst 30 min.

3. Skålla, skala och kärna ur tomaterna. Skär tomatköttet i bitar. Skala och finhacka lök och vitlök.

4. Hetta upp olja i en stekpanna och fräs lök och vitlök ca 1 min. Finhacka sardellerna och blanda ner dem samt svartpeppar. Lägg i tomatbitarna och stek ytterligare ca 2 min.

5. Sätt ugnen på 200°. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min.

6. Skär mozzarellan i bitar och fördela dem på pajbotten. Bred ut tomatblandningen ovanpå och lägg i oliverna. Vispa samman ägg och grädde. Häll på äggblandningen.

7. Grädda pajen mitt i ugnen ca 15 min. Tag ut den och lägg på salami och parmaskinka i luftiga rullar. Grädda ytterligare ca 15 min. Servera pajen varm tillsammans med en grönsallad.