

## Örtig fårostpaj med två sorters basilika

100 gr smör  
14 digestivekex  
1 dl finhackade hasselnötter


### Till fyllning

200-225 g fårost  
2,5 dl kesella gourmet  
0,5 dl creme fraiche  
2 vitlöksklyftor - pressade  
0,5 dl bladpersilja  
1 dl basilika genovese  
0,5 dl thaibasilika  
5-10 strån gräslök  
5-10 strån kinesisk gräslök  
salt, peppar



### Så här gör du

Smula sönder digestivekexen smått och blanda med nöthack och matfett. Det går lätt i matberedaren. Tryck ut smulorna i botten av en pajform med löstagbar botten. Grädda i 10 min i 150° ugnsvärme. Rör ihop (obs! för hand ej i maskin) fyllningen och bred ut den i pajskalet. Grädda igen i 150° ugnsvärme i 15 min. Servera pajen kall som den är eller tillsammans med parmaskinka, spickeskinka eller rökt skinka och en tomatsallad.

 Skriv ut recept!

 STÄNG