

Tomatpaj alá Maggan (6-8 personer eller 12-15 personer)

Jag brukar koka 12 portoner soppa för den håller sig fint i flera dagar i kylan och kan värmas upp försiktigt flera gånger. 1 kg "normalstora" tomater är ca 10-12 st. Varje tomat väger ca 100 gr.

I pajform för 6-8 personer

125-175 gr smör

3 dl vetemjöl

1-2 msk kallt vatten

Fyllning:

8 tomater eller 4-5 bifftomater

2 st gula lökar

2 msk olivolja

3 msk tomatpuré

1 tsk rosmarin

1/2 tsk timjan

1-2 vitlöksklyftor normalstora
pressade

2 tsk basilika

3 dl riven ost t.ex. lagrad Grevé
eller lagrad Herrgård

doft av cayennepeppar och stark
paprikapulver

salt och örtsalt

I långpanna för 12-15 personer

375 gr smör

8-9 dl vetemjöl

2-4 msk kallt vatten

Fyllning:

16 tomater

4 st gula lökar

ca 4 msk olivolja

ca 6-8 msk tomatpuré

2 tsk rosmarin

1-2 tsk timjan

4-6 vitlöksklyftor pressade

3-4 tsk basilika

6-10 dl riven ost t.ex. lagrad Grevé
eller lagrad Herrgård


doft av cayennepeppar och stark
paprikapulver

salt och örtsalt

Så här gör du

Skålla och skala tomaterna, hacka dem grovt. Fräs löken mjuk i oljan och tillsätt tomathack, puré och kryddor. Småkok utan lock till en tjock gröt. Det tar ca 30-45 min för den lilla satsen och 1-1,5 tim för den stora. Kavla degen tunt och klä en pajform. Nagga den i botten med gaffel och förgrädda pajskalet i ugn i ca 250° i 5-10 min. Ta ut formen och sänk värmen till 225°.

Strö hälften av osten i pajskalet och täck med tomatmassa och toppa med resten av den rivna osten. Grädda i ca 10-15 min. Servera ljummen med sallad. Den går bra att frysa och värma igen.

 Skriv ut recept!

 STÄNG