



Slötorps Tacopaj

Slötorps Tacopaj dyker upp när det ska vara enkelt en fridag men ändå ha ett TexMex-aktigt tema.

Tacopajen innehåller köttfärsröra smaksatt med tacokrydda under ett täcke av youghurt, majonnäs och grönsaker. En praktisk allt-i-ett-rätt. Receptets pajdeg är en av två som jag fastnat för då den alltid blir bra oavsett vad man håller i den. Därför har pajskalet en egen del i receptet nedan.

Receptet är dimensionerat för ca 4 personer. Är ni fler är det bara att multiplicera.

Ingredienser

Pajskalet

- ◆ 4 dl Vetemjöl
- ◆ 1/2 dl Mannagryn
- ◆ 150 g smör eller margarin
- ◆ 2 tsk kallt vatten

Fyllning och Topping

- ◆ 1 Gul lök, finhackad
- ◆ 2 Vitlöksklyftor, krossade och finhackadehackade
- ◆ 600 g köttfärs (nöt, bland, eller fläskfärs. Vegofärs går också bra)
- ◆ 2 1/2 msk Tacokrydda
- ◆ 1/2 dl vatten
- ◆ 3 dl Creme Fraiche
- ◆ 6 msk Majonnäs
- ◆ 2 Tomater
- ◆ 1 grön Paprika
- ◆ 100 g riven Ost

Gör så här

1. Blanda mjöl, gryn, margarin och smör till en smidig deg. Tryck ut i en 27 cm pajform.
2. Finhacka lök och vitlök tills löken är genomskinlig.
3. Lägg i köttfärsen och bryn jämnt genom hela. Häll i kryddan och blanda väl. Slå på vattenskvätten så att det inte bränner fast.
4. Sätt in pajskalet i ugnen på 200 grader i ca 10 minuter - Ta ut när tiden gått.
5. Rör ihop Creme Fraiche och Majonnäs till en jämn lös smet. Rensa och grovhacka tomaterna (ta bort fröna) och paprika .
6. När färsen är klar hålls den jämnt i pajskalet och Creme Fraiche-röran hålls över jämnt och snyggt. Dekorera till sist med tomater och paprika och avsluta med osten.
7. Gratinera färdigt i ugnen i 20 minuter på 200 grader eller tills pajskalet och toppingen har en gyllene yta.

Servera genast med en grönsallad till.

Smaklig Måltid

/Peter