

# Kycklingpaj med vårprimörer.

En god paj som dessutom är vacker att ställa fram på påskbordet. Fylld med kyckling och vårprimörer i form av morötter och sparris.



1H 15MIN

Paj

Fågel

Påsk

## Pajdeg

### Ingredienser:

125 g kallt smör  
3 dl vetemjöl  
ca 2 msk iskallt vatten  
salt

### Gör så här:

1. Skär det kalla smöret i kuber. Blanda hastigt ihop med vetemjöl, vatten och salt till en pajdeg. Använd gärna matberedare om du har.
2. Plasta in degen och låt den vila i kylan i minst 30 minuter. Kavla sedan ut degen till en cirkel på ett mjölat bord.
3. Klä en rund form med löstagbar kant med pajdegen. Förgrädda pajdegen i 225°C i cirka 10 minuter.

## Fyllning

### Ingredienser:

400 g kycklinglårfileer  
smör  
salt & svartpeppar  
3 spåda morötter med blast  
1 knippe färsk sparris  
3 ägg  
1 1/2 dl mjölk  
1 1/2 dl grädde  
2 dl riven, vällagrad ost

**Gör så här:**

1. Dela kycklingen i mindre bitar. Stek i smör. Krydda med salt och peppar.
2. Skär bort det mesta av blasten, men låt lite sitta kvar på morötterna. Förcoka dem i saltat vatten i cirka 4 minuter. Dela varje morot längst med.
3. Bryt av sparrisens träiga del och dela sparrisen längst med.
4. Blanda samman ägg, mjölk, grädde och ost.
5. Lägg kycklingen i det förgräddade pajskalet. Häll på äggstanningen. Varva sedan morötter och sparris på toppen.
6. Grädda i 225°C i cirka 30 minuter eller tills äggstanningen stannat helt.

## Vintips till kycklingpaj med vårprimörer till påskbuffén.



Spara i lista

### Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

89,00 kr

---

*"Bra köp. Här vankas det rekorderlig rioja med plommonliknande frukt, vaniljkrydda och liten syrlighet."*

Allt om Vin nr 1/20

Ett vin som passar till både lättare och medelkraftiga rätter på påskbordet.



Spara i lista

## CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

Till kycklingpajen kan du gärna välja att servera ett glas rosévin. Denna box innehåller ett fruktigt och smakrikt vin med toner av hallon, björnbär och körsbär. Lång eftersmak med inslag av örter kryddor.

### Se också



### Laxcarpaccio med citrondressing.

Laxcarpaccio är en lyxig och smakrik aptitretare. Här som en av rätterna på påskbordet, men kan serveras som festlig förrätt året runt.

[Läs mer](#)



## Västerbottenssill med dill.

Att smaksätta sin egen sill är lätt, och det här receptet med Västerbottensost tillsammans med sill och dill är en klockren kombination.

[Läs mer](#)

---



## Bräserad lammstek med delikatesspotatis i ugn.

Linnéa har gjort en klassisk lammstek med härliga smaker av vitlök och rosmarin, som serveras med delikatesspotatis i ugn.

[Läs mer](#)

---



## Kladdig choklادتårta med fudge-topping.

En härligt chokladig påsktårta som toppas med len fudge som fått smak av päron från Xanté. Dekorera med chokladägg och ätbara penséer.

**Läs mer**

---

Utskrift