

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Filet Pieces
400 g pumpakött
2 ark smördeg (till pumpaansiktet)
4 till 6 skivor salt pajdeg (frost)
3 ägg
1 citron (endast skal)
100 ml (vegansk) mjölk
120 g (vegansk) creme fraiche
100 g (vegansk) mozzarella
1 påse kryddblanding, medelhavssmak
Salt
peppar



SERVING 4 PORTIONER



VARAKTIGHET 1 H. 15 MIN

SVÅRIGHETSGRAD
MELLANLIGGANDE

Låt inte det spöklika ansiktet skrämma dig! Denna vegetariska pumpapaj med Filet pieces är ett perfekt komplement till dina Halloween-festligheter!

TILLAGNING

1. Värm ugnen och blanda pumpan

Värm ugnen till 180 grader och låt degen tina. Skär pumpan i delar, ta bort kärnorna, skala och skär i lika stora kuber. Koka pumpan i vatten med salt i ca 15 minuter. Mixa 2/3 till en puré med en stavmixer eller matberedare.

2. Krydda pumpapurén

Blanda pumpapurén med mjölken, crème fraiche, ost och ägg. Krydda med salt, peppar och rivet citronskal.

3. Stek filébitarna tills de är ljusbruna

Stek Hälsans kök Filet Pieces i några minuter i lite olja tills de är ljusbruna, rör i kryddblandningen och ta bort dem från pannan och låt dem svalna en stund.

4. Rulla ut degen och lägg i formen

Smörj ugnformen med lite olja och klä den med bakplåtspapper. Lägg ihop degskivorna. Kavla ut dem till en stor platta och klä bakformen med den.

5. Grädda pajen

Häll pumpablandningen i bakformen och fördela pumpabitarna och Hälsanskök Filet Pieces i den. Grädda pajen i mitten av ugnen i ca 45 minuter.

6. Sätt ett "läskigt ansikte" på din paj!

Rulla smördegsarken ovanpå varandra till en skiva lika stor som kakformen, lägg den på en bit bakplåtspapper och skär ett "läskigt" ansikte ur den. Pensla med mjölk eller ägg och stek den brun på en plåt i ugnen, och lägg den ovanpå pajen. Garnera med Halloween-dekorationer.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE