



Slötorps Fajitapaj

Slötorps Fajitapaj blir ibland fredagens TexMex-aktiga tema. En nära släkting till Tacopajen, men med kyckling och en annan kryddblandning .

Fajitapajen innehåller i små munsbitar skuren kycklingfile, antingen bröstfile eller lårfil. Smaksättningen är med Fajitablandning (se Krögarens Krydderier) under ett täcke av youghurt, majonnäs och grönsaker. En praktisk allt-i-ett-rätt .

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
- ◆ 500 g kycklingfilé
- ◆ 2 1/2 msk Fajitakrydda
- ◆ 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 detg. Tryck ut i en 27 cm pajform.
2. Finhacka lök och vitlök tills löken är genomskinlig.
3. Lägg i kycklingbitarna och bryn jämnt. Häll i fajitakryddan och blanda väl. Slå på vattenskvätten så att det inte bränner fast under tiden köttet bryner färdigt på medelvärme.
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 paprikan .
6. När köttet är klart hålls det 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