

Pajdeg:

75 g smör
1 dl fullkornsdinkel
1½ dl dinkel eller vetemjöl
1½ tsk bakpulver
2 msk vatten

Arbeta snabbt ihop alla ingredienserna till en deg. Låt den vila i kylskåp en timme eller mer innan du bakar ut den.

Fyllning:

några rejäla nävar blandsvamp, rensad och skuren i bitar
1 liten gul eller grön squash i bitar
1-2 dl grädde eller gräddmjölk
1 msk vetemjöl
salt o peppar
ev. lite äkta soja
ev. lite smulad/hackad dragon

Stek svamp och squash i **het** panna tills det mesta av vätskan ångat bort och det hela får lite färg. Pudra över mjölet och fräs några sekunder. Späd med grädde/gräddmjölk tills det är lagom tjockt och låt puttra några minuter. Det ska vara en ganska tjock fyllning, så ta det försiktigt med vätskan. Smaka av med kryddorna.

Sätt ugnen på 225 grader
Tryck ut pajdegen i en form och grädda den ca 10 min
Ta ut formen och häll i svampfyllningen
Strö riven ost på toppen
Grädda i 15-20 min tills osten fått fin färg.

Ät med en sallad eller råkost!.