



## Dag 2

# Kycklingpaj med knaperstekt bacon, oliver och babyspenat

Kyckling, oliver och bacon blir utmärkta ingredienser i en paj Dag 2.

Till pajfyllningen behöver du kyckling, bacon, champinjoner, purjolök, oliver, babyspenat

**Pajdeg**  
150 g smör  
3 dl vetemjöl  
3 msk vatten

**Äggstanning**  
2 ägg  
2 dl mjölk  
salt och vitpeppar

**Till servering**  
sallad på gröna blad

1

Pajdeg: Hacka ihop smör och mjöl. Arbeta in vattnet. Tryck ut degen i en pajform och ställ kallt 1 timme.

2

Värm ugnen till 200°. Skär kycklingköttet i lika stora bitar. Strimla baconet, fräs det knaprigt och låt rinna av på hushållspapper. Skiva champinjoner och fräs dem i smör. Hacka purjolöken och fräs den i smör. Lägg kyckling, bacon, svamp, purjolök, urkärnade och skivade oliver och babyspenat i pajskalet.

3

Vispa upp äggen, blanda med mjölk och krydda med salt och peppar. Slå blandningen över fyllningen i formen. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 minuter. Servera pajen ljummen med sallad.