



Ingrids Kyckling Paj

Jonny · 2024-07-19



Förberedelsetid

under dagen att göra

Svårt

medelsvårt

Portioner

8 Pers

Description

Hej, detta recept kommer från Isabelle, som hon har ätit under sin uppväxt och kan rekommendera detta. Hoppas du rättar mig om jag har fel i receptet från Jimmy. Den har serverats i över 30 år, helt fantastiskt. Vinbärsgelé är ett måste till den rätten säger min mamma Pia.

Ingredienser

- **2** dl vetemjöl
- **1** dl grahamsmjöl
- **100** gr Smör eller margarin
- **0.5** dl vatten (kallt)
- **0.5** tsk salt
- Fylning ---
- **2 ½** dl ris
- **2** paprikor
- **2** msk soja
- **2** grillade kycklingar
- **1** gul lök i tunna skivor
- **200** gr champinjoner
- **1** msk smör el margarin
- **2** msk vetemjöl
- **3** dl hönsbuljong
- **2** dl mellangrädde ev 2 msk konjak
- Pensling med ägg

Instruktioner

1. 1 Gör paj degen och låt den vila i kylskåpet, 1 timma. 2 Roka riset tillsätt soja och papritorna Skurona i Penger Håll det stor smord ungsfast form.
2. 3 Rensa kycklingen från skin och ben och skär köttet i fina bitar och lägg ovanpå riset.
3. 4 skala och skiva löken. Fräs den matfett en kastrull. Skiva champinjonerna och låt dem fräsa med tills det mesta av vätskan kokat in.
4. 5 strö över mjölet och späd med buljong och grädde, låt såsen koka 5-7 min Smaka av och håll den sedan över Kyddlingen.
5. 6 Kavla ut pajdegen så att den täcker formen. Lägg den på som ett lock. Tryck fast den runt kanterna Gör blommor och blad av resten av degen och garnera.
6. 7 Stick hål i locket och pensla med uppvispat ägg.
7. 8 Grädda i 200-225° i ca 15 min
8. Servera garna med grönsallad eller en tomat sallad