

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

NÄSSELPAJER MED ZUCCHINI, SPENAT & RICOTTA



6 st små pajer:

- 1 paket (6 st) filodegsskal, t ex från [Lazaridis](#)

Fyllning:

- 1 liter nässlor (noga sköljda)
- 1 liter babyspenat
- 2 st vårlök (finskuren)
- 1 st vitlöksklyfta (riven)
- 2 dl ricotta eller creme fraiche
- 2 ägg
- 100 gram riven lagrad ost
- 3 zucchini
- Salt & peppar
- Smör till fräsning
- Ev lite färska örter som garnering

Gör så här:

1. Sätt på ugnen 180 grader
2. Blanchera nässlor och spenat snabbt i kokande vatten. Lyft upp och lägg i kallt vatten. Pressa ut vattnet och hacka bladen grovt.
3. Fräs vårlök o vitlök i panna utan att få färg, tillsätt nässlor och spenat och rör runt.
4. Häll upp blandning i bunke och tillsätt ägg, ricotta och riven ost. Smaka av med salt och peppar.
5. Fördela fyllningen i de små pajskalarna.
6. När skalarna är fyllda så hyvlar du zucchini på längden med rotfruktsskalare (bredare potatisskalare) Funkar nog även med en bra osthyvel eller mandolin. Dela varje remsa på längden så dom inte blir allt för höga. Rulla längderna med det gröna uppåt och vira runt remsor efterhand tills du fått en rulle som passar i skalet. Lyft över rullen och placera på fyllningen.
7. Sätt in pajerna i ugnen och baka ca 15 min så fyllningen satt sig. Garnera med örter om man vill.