



Frasig päronpaj med grönmögelost

4 personer

2 st päron

100 g grönmögelost

Kylt pajdeg

Kavla ut pajdegen och klä fyra mindre runda portionsformar. Om man vill göra det enkelt för sig köper man färdig pajdeg.

Skala, kärna ur och skär skivor av päronen. Lägg päronskivorna runt i pajskalet och klicka över smör. Grädda mitt i ugnen på 200° tills kanterna på pajskalet fått gyllenbrun färg. Ta ut pajerna och smula över grönmögelosten så att den får smälta en aning.

Servera med lufttorkad skinka, oliver och nymalen svartpeppar.



Fler recept och mycket mer på www.apelriket.se