

Päron- och äppelpaj med växtbaserad topping

Total tid **60 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid **60 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

- 500 g** äpplen, tärnade (1 x 1 cm)
- 500 g** päron, tärnade (1 x 1 cm)
- 50 ml** citronjuice
- 10 ml** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås
- 10 g** vaniljsocker

Till smulpajen:

- 300 g** vetemjöl
- 200 g** växtbaserat margarin
- 100 g** socker

Ytterligare:

- 500 g** Rapsolja (för smörjning av ramekiner/små ugnshållare)
- 500 g** vegansk glass (sorbet eller mörk choklad), valfritt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg det tärnade äpplet och päronet i en skål. Tillsätt citronjuice, Kikkoman sojasås mindre salt, vaniljsocker och blanda väl.

Steg 2

Blanda mjöl, margarin och socker till en jämn deg. Låt stå kallt i kylan i 30 minuter.

Steg 3

Lägg frukten i de smorda formarna och toppa med de kylda smuldegbitarna.

Steg 4

Värm ugnen till 200 °C (varmluftsugn) och grädda i 30 minuter.

Steg 5

Servera varmt, eventuellt med en kula glass.