

Kryddig paj med kastanj-svamp-fyllning

Total tid **55 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 45 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.461 kJ / 349 kcal

INGREDIENSER

6 Portioner

25 g	smör
1 msk	olivolja
8	små schalottenlökar, skalade
200 g	små bruna champinjoner, ansade
200 g	vita champinjoner, ansade
200 g	kokta kastanjer
2	lagerblad
1	kvist färsk timjan
100 ml	rödvin
100 ml	grönsaksbuljong
2 tsk	dijonsenap
2,5 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u> färsk persilja, finhackad svartpeppar, nymalen
150 g	färska lingon, upptinade om de var djupfrysta, eller på glasburk
225 g	smördeg, upptinad om den var djupfrost
1	ägg, uppvispat Ta fram en ugnform som är 23 cm djup.

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Sätt ugnen på 200 °C / varmluft: 180 °C / gasugn: steg 6.

Steg 2

Låt smör och olja smälta i en stekpanna och fräs schalottenlökarna tills de brynts en aning. Tillsätt svampen och fräs i 4–5 minuter. Tillsätt kastanjerna, örterna och rödvinet samt så mycket grönsaksbuljong att grönsakerna täcks. Låt koka upp och reducera vätskan lite genom att småkoka i 20–30 minuter. Rör ned senap, sojasåsen och persiljan och smaka av med svart peppar. Låt koka i 5 minuter till.

Steg 3

Skeda över hälften av blandningen i en ugnform. Strö över lingonen och skeda över resten av kastanj-champinjon-blandningen.

Steg 4

Kavla ut degen på en mjölad yta och lägg degen på fyllningen. Pensla med det uppvispade ägget. Skär tre små skåror i degen och grädda pajen i ca 25 minuter eller tills degen är gyllenbrun.