

Paj med teriyakibiff och mos

Total tid **50 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **40 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.280,4 kJ / 545,0 kcal

Fett: **31,3 g** Protein: **27,8 g**
Kolhydrater: **37,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

| | |
|---------------|----------------------------------|
| 150 g | oxfilé |
| 2 nypa | salt |
| 1 nypa | peppa |
| 60 ml | <u>Kikkoman Teriyaki marinad</u> |
| 1 msk | olja |
| 120 g | spenat (kokt) |
| 80 g | potatis |
| 1 | liten vitlöksklyfta |
| 1 msk | färsk grädde |
| 1 tsk | senap |
| 135 g | färdigkavlad pajdeg |
| 1 | ägg |

FÖRBEREDELSE

Steg 1

150 g oxfilé - **1 nypa** sal - **1 nypa** peppar - **1 msk** olja - **60 ml** Kikkoman Teriyaki marinad

Ta oxfilén från kylan och låt tina till rumstemperatur.

Skär filén på mitten.

Krydda med salt och peppar, stek i olja tills den är brunt på alla sidor, lägg åt sidan, linda in i aluminiumfolie och låt stå.

Häll Kikkoman Teriyaki Marinade i stekpannan där köttet tillagats och värm på hög värme tills det tjocknar.

Ta bort köttet från folien, lägg det i såsen och låt svalna.

Använd resterande sås för servering till köttet på slutet.

Steg 2

80 g potatis - **1** liten vitlöksklyfta - **1 msk** färsk grädde - **1 tsk** senap - **1 nypa** salt

Koka upp och skala sedan potatisen. Tillsätt potatis, vitlök, grädde, senap och salt i en skål och puré tills det är slätt.

Steg 3

135 g Färdigkavlad pajdeg - **120 g** spenat (kokt)
Värm ugnen till 180 °C.

Skär pajdegen i två halvor (en något större för toppen och en mindre för basen). Använd en gaffel för att sticka hål i den mindre halvan för basen.

Lägg degen på en plåt med bakplåtspapper.

Lägg potatisblandningen från steg 2 på pajdegen som är bas (lämna 1 cm utrymme vid alla fyra kanterna).

Lägg köttet från steg 1 ovanpå potatisen och linda den kokta spenaten runt köttet.

Steg 4

Pajen från steg 3 - **1** ägg

Täck ingredienserna med nästa lager pajdeg och använd en gaffel för att skapa ett mönster runt kanten.

Gör tre skårar i toppen.

Vispa upp ägget och pensla det över ytan.

Grädda i ugnen på 180 °C i 20 minuter.

Servera med resterande sås från steg 1 antingen på tallriken eller i en liten skål som dipp.