

SMÅ SVAMPPAJER MED FETAOST

CHAMPINJON



Trots att svampsäsongen är i full gång är det inte alla som kommer hem med en välfylld svampkorg. I detta recept har vi använt oss av skogschampinjoner inköpta i butik. Svamp är gott oavsett om den kommer från skogen eller från butiken! Tänk på att plocka små exemplar som ryms i muffinsformarna, men inte så små att du inte får i den goda fyllningen.

6 SMÅ PAJER

INGREDIENSER

1 rulle smördeg (kyld)
6 små champinjoner
100 g fetaost
Timjan färsk eller torkad

ÄGGSTANNING

2 små ägg
2 dl grädde
Salt och peppar

OMNIAPRODUKTER

Omniaugn
Omnia muffinsbricka

Vispa ihop alla ingredienser till äggstanningen. Hacka fetaosten i små bitar. Ta bort foten på champinjoner och gröp ur hatten med en tesked. Fyll hattarna till hälften med fetaost, lämna plats för äggstanning.

Sätt Omnia muffinsbricka i Omniaformen. Skär smördegen i 6 lika stora rutor och lägg ut i muffinsbrickan. Placera de fetaostfyllda champinjonhatterna i de degbeklädda formarna. Strö på torkad eller färsk timjan. Skär bort degkanter som hänger utanför muffinsformarna. Slutligen håll på äggstanningen.

Sätt Omniaugnen på spisen och baka pajerna på låg värme i ca 50 minuter.

Avnjutes varma eller kalla som förrätt eller snacks.

RECEPTKREATÖR ELLE NIKISHOVA

Elle är en erfaren utekock och svampboksförfattare som även agerar "Svampexpert" i TV4s morgonsoffa. Vi är tacksamma för att Elle ville hjälpa oss med att föra Omnia närmare svampvärlden.

