

## Varmrätt 2011

### Tomatpaj med kyckling och tzatziki

**(4 personer)**

Pajdeg 2 ½ dl mjöl, 100g smör, 100g keso

#### Fyllning

- 2 lökar
- 1 msk olja
- 2 burkar hela tomater
- 2 msk tomatpuré
- 2 dl riven ost
- 1 ½ tsk basilika

Gör degen och låt vila kallt i 30 minuter. Skiva löken tunnt. Fräs den mjuk. Tillsätt tomaterna (avrunna och delade) och tomatpurén. Koka utan lock ca 20 minuter. Tillsätt basilika och hälften av osten. Kavla ut pajdegen i en form. Häll över tomatröran. Lägg över

- Soltorkade tomater (avrunna) , en burk
- Fetaost 1 paket
- Oliver, svarta ( en liten burk)
- Resten av osten

Gratinera i ugn 200- 225 grader ca 35 minuter.

#### **Kyckling – beräkna 1 kycklingfilé per person**

Marinad: Olivolja (3/4 del ), Balsamvinäger ( 1/4 del ) , Grillkrydda (mycket!), Pressad vitlök 2-3 klyftor, Svartpeppar 2-3 nypor.

Lägg den råa kycklingen att dra i marinaden en stund. Stek kycklingen i ugn eller i stekpanna färdig.

**Sås Tzatziki - Gör efter eget recept eller köp färdig på burk.**

**Tillbehör: Enkel valfri grönsallad**