

Glutenfri och Vegansk Grekisk Paj

Portioner: 8-10 st

Gräddningstid: ca 35 minuter (förgräddning: 10 minuter)

Den här pjen passar lika bra till vardags som till fest. Receptet är veganskt och glutenfritt och baseras på Mörk Glutenfri Mjölblandning från Viljatuote.

Ingredienser – Botten

3 dl Virtasalmen Viljatuotteen Mörk
Glutenfri Mjölmix

150 g mjölkfritt margarin

1,5 dl naturell sojayoghurt

1 msk vatten

En nypa salt

Ingredienser – Fyllning

1 dl kalamataoliver (urkärnade)

100 g miniplommontomater

1 grön paprika

1 liten rödlök

200 g vegansk grekisk ost

2 tsk torkad oregano

150 g vegansk riven ost

1 dl naturell sojayoghurt

Svartpeppar efter smak

Till dekoration

Ruccolaskott

Instruktioner

1. Arbeta in margarin i mjölmix och salt, tillsätt vatten och yoghurt. Gör en deg och kyl.
2. Hacka grönsaker och tärna osten. Blanda riven ost med yoghurt, smaka av med peppar.
3. Tryck ut degen i en smord pajform (Ø 25 cm) och nagga botten.
4. Förgrädda 10 min i 200 °C.
5. Fördela grönsaker, ost och oregano på det förgräddade skalet.
6. Häll över yoghurt-ostblandningen och grädda ytterligare 30–35 min.
7. Låt svalna något, toppa ev. med ruccolaskott.