



Middag

Steak pie med mashy peas

Något vi alla gillar är ett riktigt långt och härligt långkok. Vi gillar alla även en riktigt frasig och god matpaj. Här är ett recept med dessa i ett! Grytan, som görs på högrev, kan med fördel förberedas några dagar i förväg. Om du får pajer över kan de värmas upp i ugn på 175 grader för att få tillbaka det härliga fraset.

6 portioner

Tillagningstid ca 2,5 tim.

Ingredienser

Fyllning

- ca 700 g högrev
- 1/2 paket bacon (ca 70 g)
- 2 små gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- Krögartalg att fräsa i
- 1 tsk torkad timjan
- 1 1/2 dl rödvin
- 1 1/2 msk worcestershiresås
- 1 msk farinsocker
- 2 msk koncentrerad oxfond
- 5 dl vatten
- 2 msk tomatpuré
- salt och svartpeppar
- ev. 1- 1/2 msk maizena
majstärkelse

Pajskal

- 500 g färdig, utkavlad smördeg
- 50 g smält smör till pensling

Mashy peas

- 5 dl frysta gröna ärter (tinade)
- 2-3 msk turkisk yoghurt
- salt och svartpeppar



Gör såhär

1. Putsa köttet från hinnor och skär det sedan i små tärningar, 1 1/2 x 1 1/2 cm. Strimla baconet och hacka lök och vitlök. Hetta upp en tjockbottnad gryta med Krögartalg och bryn köttet. Låt det få en härlig yta. Tillsätt sedan lök, vitlök och bacon. Fräs tills löken är mjuk. Rör ner resten av ingredienserna till fyllningen, utom maizenan, och rör om.
2. koka upp och låt sedan småkoka under lock på medelvärme i 1 1/2-2 timmar eller tills grytan har kokat samman ordentligt och köttet är mört. Rör om då och då så det inte bränner vid i botten. Smaka av med salt och peppar och red eventuellt av grytan med maizena utört i en skvätt kallt vatten. Börja i så fall med den lilla mängden maizena. Grytan ska ha en tjock konsistens. Låt kallna helt.
3. Sätt ugnen på 220 grader. Pensla antingen en plåt för cirka 6 jättemuffins eller portionsformar (så kallade ramekins, eller bruléeformar) med smör, och pensla även formens ovansida så att pajdegen inte fastnar där. Klä varje form i smördeg och låt cirka 1/2 cm deg gå över kanten, skär bort resten.
4. Fyll formarna hela vägen upp med den kalla grytan. Lägg smördeg som lock och tryck ihop med degöverhänget med en gaffel så att locken "limmas samman" med degen från kanterna. Lyft sedan försiktigt locken från plåten med en matkniv för att de inte ska fastna i formen under gräddningen. Pensla pajlocken med smält smör och grädda i mitten av ugnen i cirka 25 minuter eller tills pajerna har fått en fin gyllene färg.
5. Mixa under tiden hastigt samman ärter och yoghurt med en stavmixer, men låt gärna moset vara lite grovt så att en del ärter fortfarande är hela. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera de nygräddade pajerna varma med ärtmoset.
7. Njut!