

## Minipajer med kantareller

### Till 16 minipajer:

Pajskal:

2 dl vetemjöl

1 dl grahamsmjöl

100 g smör

3 msk kallt vatten

Eller färdig pajdeg

Fyllning:

200 g kantareller

En knippe gräslök, finhackad

2 ägg

2 dl mjölk

1 pressad vitlöksklyfta

Smör till stekning

Lite sambal oelek eller annan chilipasta

Salt och peppar

### Gör så här:

1. Tryck ut degen i formarna. Nagga med en gaffel i botten och förgrädda ca 10 minuter i 200 grader.
2. Skär svampen i mindre bitar och stek i smör tills vätskan har kokat bort.
3. Vispa ägg och mjölk. Blanda i vitlök, sambal och smaka av.
4. Fördela svampen och gräslöken i formarna. Häll över äggstanningen och grädda ca 15 minuter eller tills dess att fyllningen har stelnat.