

Vegetarisk korv- och broccolipaj

2 finhackade lökar
1 liten morot skuren i bitar
150 g sojakorv
grillkrydda/allkrydda efter
smak
8 broccolibuketter skurna i
bitar (frusna)
100 g ost
2 ägg
3/4 dl mjölk

Pajskal

2 dl vetemjöl
1 dl grahamsmjöl
125 g margarin
2-3 msk kallt vatten



”Korvgryta? Nä, det ska bli korvpaj”

Det närmar sig middagstid hemma hos oss och jag berättar för barnen att det blir korvgryta till kvällsmat. ”Nä, det ska bli korvpaj”, säger Jonathan (5 år) bestämt och stegar iväg till köket. ”Jaha”, säger jag lite tveksamt, ”hur gör man en korvpaj då?” Jonathan hämtar ett gammalt kuvert och en penna och skriver korvpaj högst upp med en femåringssnypptäckta skrivarlust. ”Nu är det jag som är förstekock och du min assistent”, säger han med stort allvar. ”Ta fram lök, korv, morot och broccoli!” Sida vid sida står vi sedan vid köksbänken, jag hackar lök och Jonathan skär korv med den vassaste kniven. Jag skalar morot och han skär i bitar. Sedan fräser han löken, korven och morötterna tillsammans med lite grillkrydda på stora vedspisen. Mjöl, margarin och vatten blandas snabbt ihop till en deg som trycks ut i en pajform. Jonathan knäcker ägg

och vispar ihop med mjölk och jag river ost. Lök- och korvblandningen läggs sedan i pajskalet tillsammans med skurna broccolibuketter och äggstanningen med osten hålls över alltsammans och sedan till sist in i ugnen. Jonathan vänder sig mot mig och säger med övertygelse: ”Så gör man en korvpaj!” Sedan sprang han iväg och lekte igen...