

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces  
400 g gresskarkjøtt  
2 ark butterdeig (til gresskaransiktet)  
4 til 6 skiver med velsmakende paideig (fryst)  
3 egg  
1 sitron (kun skall)  
100 ml (vegansk) melk  
120 g (vegansk) creme fraiche  
100 g (vegansk) mozzarella  
1 pose krydderblanding, middelhavssmak  
Salt  
pepper

SERVING  4 PORSJONERVARIGHET  1 H. 15 MINVANSKELIGHETSGRAD   
MELLOM

Ikke la det spøkelsesaktige ansiktet skremme deg! Denne vegetariske gresskarpaien med Hälsans Kök Filet pieces er et perfekt tillegg til Halloween-festlighetene dine!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Varm opp ovnen og bland gresskaret**

Forvarm ovnen til 180 grader og la deigen tine. Skjær gresskaret i deler, fjern frøene, skrell og skjær i like terninger. Kok gresskaret i vann med salt i ca 15 minutter. Kjør 2/3 til en puré med en stavmikser eller foodprosessor.

**2. Krydre gresskarpuréen**

Bland gresskarpuréen med melk, crème fraiche, ost og egg. Smak til med salt, pepper og revet sitronskall.

**3. Stek filetbitene til de er lysebrune**

Stek Hälsans kök Filet Pieces noen minutter i litt olje til de er lysebrune, rør inn krydderblandingen og ta dem ut av pannen og la dem avkjøles en stund.

**4. Kjevle ut deigen og legg i formen**

Smør bakebollen med litt olje og kle den med bakepapir. Legg deigskivene sammen. Kjevle dem ut til en stor tallerken og kle bakeformen med den.

**5. Stek paien**

Hell gresskarblandingen i bakebollen og fordel gresskarbitene og Hälsanskök Filetstykker i den. Stek paien midt i ovnen i ca 45 minutter.

**6. Sett et "skummelt ansikt" på paien din!**

Rull butterdeigsplatene oppå hverandre til en skive på størrelse med kakeformen, legg den på et stykke bakepapir og skjær et «skummelt» ansikt ut av det. Pensle med melk eller egg og stek den brun på et brett i ovnen, og legg den oppå paien. Pynt med Halloween-pynt.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**