



bild saknas

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

KANTARELL OCH VÄSTERBOTTENPAJ

Ingredienser

Pajdeg

- 3,5 dl vetemjöl
- 100 g smör
- 1 st ägg (gula)
- 1 msk rapsolja
- 3 msk vatten (kallt)

Fyllning

- 1 st lök, gul (finhackad)
- 1 klick smör
- 150 g kantareller (förvållda)
- 3 dl ost (Västerbotten)
- 3 msk gräslök (finhackad)
- 2 st ägg
- 2 dl creme fraiche
- 1 dl vatten (eventuellt)
- 1 nypa salt
- 1 krm vitpeppar

Sallad

- 1 låda cocktailtomater
- 1 låda ruccolasallad

Gör så här

Pajdeg:

Blanda alla ingredienser utom vattnet i en rymlig bunke och börja knåda. När degen börjar bli grynig tillsätter du vattnet. Knåda till en smidig deg. Låt vila kallt 20 minuter. Tryck eller kavla ut degen i en smord pajform. Nagga bottnen med en gaffel, lägg i ett smort smörpapper och fyll upp med gula ärtor eller liknande (så att pajen håller formen.) Förgrädda pajskalet i 10-20 minuter på 175 grader. Plocka bort ärtor & smörpapper försiktigt.

Fyllning:

Fräs löken i smöret tills den blir glansig utan att ta färg. Tillsätt de lätt hackade kantarellerna och låt fräsa i ca 5 minuter under omrörning. Krydda med salt & peppar. Fördela kantarellfrädet i den förbakade pajbottnen. Strö över lite av den rivna osten. Vispa sönder ägget i en bunke och tillsätt creme fraichen och ev. lite vatten. Blanda väl och smaka av med salt & peppar. Häll äggstanningen över pajen, stgrö över gräslöken och resten av osten. Grädda i 175 grader i ca 15 minuter, eller tills gyllenbrun. Servera ljummen till kräftor, en köttbit eller något kallskuret vilt, t.ex rådjurstek.