

inköpslistan.se

Av: John Petersson

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 *(förvällda)*
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. Tilsätt 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 köttbt eller något kallskuret vilt, t.ex rådjurstek.