



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

VÄSTERBOTTENPAJ

Ingredienser ▮

- ▮ Pajskal
 - 125 g smör
 - 1 msk vatten
 - 3 dl mjöl, vete
 - 1 st citron (*Rivet skal*)
- ▮ Fyllning
 - 3 st ägg
 - 3 dl gräddfil
 - 150 g ost (*riven Västerbotten*)
 - $\frac{1}{2}$ tsk salt
 - 1 krm vitpeppar

Gör så här ▮

Mät upp mjölet. Skär kylskåpskallt smör i små bitar och blanda med mjölet. Tillsätt vatten och rivet citronskal och arbeta med fingrarna samman degen utan att överarbeta den. Låt den vila minst 30 minuter övertäckt i kylskåpet. Tryck ut degen i en pajform, 24 cm i diameter. Förgrädda 10-15 minuter i 225 grader. Ta ut formen och sänk värmen till 200 grader. Vispa äggen till skum och blanda med gräddfilen. Tillsätt den rivna osten, salt och peppar. Fyll pajskalet med ostblandningen och sätt in i ugnen. Grädda pagen gyllene i cirka 25 minuter.