



GENERELL

Fetaost- och Västerbottenpaj

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **80 min** Portioner: **6**

En paj som platsar alldeles utmärkt på påskbordet. Fetaost och Västerbottensost är en suverän kombination, toppad med löjrom, rödlök och dill är den en fröjd att njuta av.



INGREDIENSER

Pajdeg

150 g rumsvarmt smör
1 dl grahamsmjöl
2 dl vetemjöl
2 msk vatten
0,5 tsk salt

Fyllning

150 g fetaost
125 g riven västerbottensost

Äggstanning

3 st ägg
1,5 dl vispgrädde
1,5 dl mjölk (mellanmjölk)
en rejäl nypa rostade sesamfrön

Toppa med

löjrom
hackad rödlök
dill

Servera med

en klick crème fraîche



GÖR SÅ HÄR

- 1 Nyp ihop ingredienserna till pajdegen och knåda ihop den till en deg. Lägg in den i kylan och låt den vila en stund.
- 2 Sätt ugnen på 200 grader. Smörj en pajform lite lätt och tryck ut degen i pajformen. Nagga pajskalet med en gaffel runtom. Förgrädda pajskalet i ca 7 min.
- 3 Finfördela fetaosten under tiden och förbered äggstanningen, dvs vispa ihop ägg, grädde och mjöl och tillsätt rostade sesamfrön.
- 4 Låt pajskalet svalna en aning och fördela sedan de båda ostsorterna i pajskalet och häll äggstanningen över. Grädda pajen i 40-45 min. (De sista fem minuterna kan du ev täcka med folie så att den inte bränns vid.) Passning krävs!