



DESSERT

Pumpapaj

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **60 min** Portioner: **8-10**

Hösten är här och Halloween står för dörren. Då vi alla har blivit så amerikaniserade på senare dar så langar vi upp riktigt Pumpkin Pie. Servera med en klick vispad grädde och lite krossade pistagenötter på toppen.



En Amerikansk klassiker som smakar höst, jul och tar till vara på en av de höstigaste råvarorna pumpa. Amerikanerna har sin färdiga pumpapuré på burk som är omöjlig att hitta här hemma. Instruktioner finns i receptet på hur du gör din egna pumpapuré. Ett måste till Halloween och hela hösten där den juliga kryddningen värmer långt in i december.

Vintips: Alsace Gewurstraminer Vendage Tardive eller Selection Grain Noble

INGREDIENSER



Pajdeg

- 180 gram mjöl
- 120 gram osaltat smör
- 2 msk strösocker
- 2-3 msk kallt vatten
- 0,5 tsk salt

Fyllning

400 gram pumpapuré (se hur du gör under steg)

400 gram sötad kondenserad mjölk (1 burk)

2 st ägg

2 tsk kanel

1 tsk ingefära, malen

1 krm mald nejlika

1 krm mald kryddpeppar

0,5 tsk riven muskotnöt

0,5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1

Tärna smöret och pulsa ihop med mjöl, salt och socker i en matberedare tills det blir sandigt typ. Tillsätt en msk vatten åt gången till pajdegen går ihop. Arbeta ihop, plasta in och låt vila i minst 30 minuter. Kavla ut degen och dressa en pajform (24 cm), nagga med en gaffel och förgrädda sedan skalet i cirka 10 minuter på 180 grader.

2

Blanda pumpapuré, kondenserad mjölk och mixa ihop. Kör sedan ner ägg, kryddor och salt. Blanda ner smeten i pajskalet och grädda i ca 20 minuter på 180 grader tills fyllning har satt sig men var på din vakt så att den inte bränner eller spricker.

3

Pumpapuré gör du genom att dela en pumpa, typ butternut på mitten som du sedan kärnar ur och bakar mjuk i igen på 200 grader med skalet på. Gröp sedan ur skal och mixa till en puré. Räkna med minst 1 kg pumpa för att få 400 gram pumpapuré.