



DESSERT

Blåbärspaj med vaniljgräddfil

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **8**



Det här är en fantastisk blåbärspaj som är väldigt lätt och göra.

Denna ska ni servera med vaniljgräddfil.



INGREDIENSER

1 l blåbär
2 dl råsocker
2 msk potatismjöl

SMÖRDEG

200 g vetemjöl
100 g smör
2 msk socker
2 msk vatten

VANILJGRÄDDFIL

3 dl gräddfil
0.5 st citron, rivet skal av
2 msk råsocker

2 msk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Deg: Knåda ihop smör, mjöl och socker i en bunke eller kör i mixer. Tillsätt lite vatten tills degen blir smidig. Tryck ut degen i en pajform och låt sedan vila i kylan 1 timme.
- 2** Ta ut formen ur kylan. Häll i blåbären. Blanda socker och potatismjöl och strö över blåbären. Grädda i 180 grader i 30 minuter.
- 3** Vaniljgräddfil: Riv skalet på citronen och blanda ner i gräddfilen. Smaka av med sockret och vaniljsockret. Servera en klick till pajen!