DESSERT

Blåbärspaj med vaniljgräddfil

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

120

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 kylen 1 timme.

2. Ta ut formen ur kylen. 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!