DESSERT

Morbergs blåbärspaj med vaniljsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **6**

90

Att äta blåbär direkt från busken i skogen, med blåbärsfläckar på byxknäna, är bäst. Men blåbärspaj med vaniljsås är också gott.

INGREDIENSER

Mördeg
4 dl vetemjöl
0.5 dl florsocker
150 g kallt smör
1 ägg
0.5-1 msk kallt vatten

Fyllning
4 dl färska blåbär, ca 250 g
2 dl blåbärssylt
2.5 msk potatismjöl

Smultopping
75 g smör
2 dl havregryn
1 dl strösocker

Vaniljsås
1 vaniljstång
1.5 dl mjölk
3 dl vispgrädde
4 äggulor
4 msk strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Häll mjöl och florsocker i en matberedare. Tillsätt smöret, skuret i kuber, och mixa till en smulig massa. Häll ner ägget och mixa snabbt ihop till en deg, tillsätt eventuellt vatten tills degen går ihop.
Om du gör det för hand, nyp ihop smör, mjöl och florsocker. Arbeta hastigt in ägg och eventuellt vatten tills degen precis går ihop. Överarbeta inte för då går sprödheten förlorad.

2. Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter, gärna högt upp på kanterna. Nagga botten med en gaffel och låt stå i kylen i minst 30 minuter.

3. Värm ugnen till 225 grader och förgrädda pajskalet mitt i ugnen i 10 minuter.

4. Rör samman blåbär, sylt och potatismjöl till fyllningen och fördela jämnt i pajskalet.

5. Smält smöret till smultoppingen i en kastrull och blanda ner havregrynen och sockret. Låt svälla några minuter. Strö toppingen över fyllningen. Grädda pajen i mitten av ugnen tills den fått fin färg, ca 25 minuter.

6. Vaniljsås: Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Lägg frön och stång tillsammans med mjölk, 2 dl av grädden, äggulor och socker i en kastrull. Hetta upp under vispning tills såsen tjocknar. OBS! Den får inte koka, då kan den gryna sig. Låt svalna och ta upp vaniljstången. Vispa resten av grädden och vänd ner i vaniljsåsen.

7. Servera blåbärspajen med vaniljsåsen.