VEGETARISK

Västerbottenpaj med kantareller

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En jättegod västerbottenpaj som passar utmärkt som den är eller också till nykokta kräftor. Tillagningstid är 45 min, vila deg 40 min.

INGREDIENSER

Pajdeg
150 g smör
4 dl mjöl (graham el dinkel)
0.5 tsk salt
2 msk kallt vatten

Fyllning
2 st gul lök
1 liter färska kantareller
1.5 dl riven västerbottensost
4 st ägg
1.5 dl creme fraiche el gräddfil

0.5 tsk svartpeppar
1 dl hackad gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra pajdegen, finfördela smöret i mjölet, saltet och tillsätt vatten. Arbeta snabbt ihop till en slät deg.
2. Forma den till en boll och lägg den svalt i 30-40 minuter.
3. Värm ugnen till 200°C, kavla ut degen så den täcker botten och kanterna på formen. Förgrädda i 10-15 minuter.
4. Bryn de delade kantarellerna och den hackade löken gyllenbrunt.
5. Vispa äggen lätt, blanda ner crème fraiche, svampen och den rivna osten samt gräslöken.
6. Smaka av med några varv på pepparkvarnen.
7. Grädda i mitten av ugnen i 175-200°C i 15-20 minuter tills äggstanningen har stelnat.
8. Låt den vila en stund före servering. Garnera med nyhackad gräslök.