



Jordgubbspaj

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **65 min** Portioner: **8**



En paj som smakar som en riktig sommardag.



INGREDIENSER

150 gram rumsvarmt smör
4 deciliter mjöl
1 stycken ägg
1.5 deciliter socker
1 matsked vatten

Fyllning

500 gram jordgubbar
1 deciliter socker
1 matsked vaniljsocker
1 matskedar potatismjöl
1 ägg ägg till pensling

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Arbeta ihop alla ingredienser till mördegen. Plasta sedan in och låt den ligga i kylan i ca 30 minuter. Under tiden kan du göra fyllningen.
- 3** Plocka ut degen ur kylskåpet. Använd 2/3 delar av degen till pajskalet. Tyck ut degen i pajformen och upp föt kanterna. Grädda i 10 minuter.
- 4** Gör under tiden remsorna som skall ligga ovanpå pajen. Kavla ut degen på ett mjöat bord och skär långa remsor med hjälp av en vass kniv. Om du tycker att det känns komplicerat att skära dessa vågiga remsor på fri hand så kan du först göra en mall av ett papper eller en bit kartong.
- 5** Ta ut pajskalet ur ugnen. Bred ut fyllningen jämnt och lägg sedan på degremorna. Pensla med ett uppvispat ägg.
- 6** Grädda pajen i 20-25 minuter och låt sedan svalna en stund innan servering. Servera gärna med en kula vaniljglass för en riktigt somrig känsla!