

Paj med kräft- och kantarellsallad och aprikosvinäggrett

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör
1 tsk salt

Fyllning

3 st ägg
1 dl grädde
2 dl creme fraiche
200 g färskost med kantarellsmak (t ex creme bonjour)
1 dl riven västerbottensost

Sallad

30 st kräftstjärtar, färska el i lag - anpassa mängden efter storlek på stjärtarna
30 st kantareller, cirkamängd
1 st gurka, krossad
1 påse gröna blad, blandsallad
1 knippe dill
2 st färsk aprikos (när de finns i säsong)

Vinäggrett med aprikos

1 dl rapsolja
2 msk vitvinsvinäger
0.5 tsk salt
3 tag pepparkvarn
1.5 msk aprikosmarmelad