

## **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