



GENERELL

Lyxig västerbottenpaj

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **8**



En fantastiskt smakrik och enkel paj som jag rekommenderar er att prova. Passar lika bra till kräftsivan som till förrätt!

INGREDIENSER

300 gram riven västerbottenost
2 deciliter grädde
2 styck ägg
2 styck äggulor
salt, vitpeppar och cayennepeppar
smördegspatta

Garnering

creme fraiche
röd rom, gärna kalix löjrom
rödlök
gräslök



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Ta fram en bunke. Blanda ihop ost, grädde, ägg och kryddor.
- 2** Ta fram en pajform med höga kanter. Kavla ut smördegen. Tryck ut degen i formen och nagga med en gaffel. Tillsätt ostfyllningen och kör in i ugnen. Låt grädda cirka 20 minuter.
- 3** Garnera pajen med finhackad rödlök, gräslök, creme fraiche och kalix löjrom. Smaklig måltid!