GENERELL

Kantarellpaj med västerbottensost

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

Ingen kräftskiva utan kantarellpaj! Den här har en touch av aprikos.

Vi har våra favoritrecept av de goda tillbehören som alltid kommer fram vid de traditionella högtiderna. Ibland är det kul att testa helt nya smaker och ibland bara en ny liten touch på favoriten. Jag tycker att kantarell och aprikos är underbart gott tillsammans.

INGREDIENSER

Pajdeg
1 dl vetemjöl
125 g smör
1 tsk salt

Fyllning
300 g kantareller
3 st ägg

1 dl grädde
2 dl creme fraiche
125 g västerbottensost (eller annan stark ost)
0.5 msk kantarellfond
2 nypor salt
3 drag pepparkvarn
0.5 dl hackad persilja
1.5 msk aprikosmarmelad

GÖR SÅ HÄR

1. Pajdeg: Mixa snabbt ihop ingredienserna, eventuellt med 1 msk kallt vatten, till en smidig deg. Lägg att vila inplastad en stund i kylen.

2. Sätt ugnen på 200 grader.

3. Medan degen vilar förbereder du ingredienserna till fyllningen. Putsa svampen. (Det heter att man ska borsta svampen försiktigt och absolut inte skölja den men det lyssnar jag inte på. Mina kantareller har alltid blivit jättefina och mitt liv har varit bra ändå, så skölj om ni också vågar vara olydiga.) Torka svampen försiktigt med hushållspapper (alltså, om ni hängt på olydnad).Riv osten.Skölj, torka och hacka persiljan.Om aprikosmarmeladen innehåller stora fruktbitar, hacka dem i småbitar. Rör eventuellt ut marmeladen med några tsk vatten så är den lättare att blanda i fyllningen.Vispa/rör för hand ihop äggstanning - ägg, grädde, creme fraiche. Smaka av med kantarellfond, aprikosmarmelad, salt och peppar.

4. Ta ut pajdegen och kavla eller tryck ut degen i en pajform, ca 25 cm. Förgrädda pajskalet i ca 10 min.

5. Fräs kantarellerna i stekpanna utan fett och låt dem ånga av sig. Jag håller hushållspapper med en tång och suger upp vätskan efter hand. När svampen ångat av sig, ca 10 min, höj värmen rejält och klicka i smör. Låt dem snabbt få färg några minuter. Skär dem i bitar, i alla fall de största svamparna.

6. Ta ut pajdegen och låt svalna ett par minuter. Lägg först i kantarellerna och häll sedan äggstanningen över.Grädda 25-30 min. tills pajen fått fin färg och fyllningen stannat.