



# Paj med kräft- och kantarellsallad och aprikosvinägrett

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **8**



En härlig bit paj serverad med kräft- och kantarellsallad och aprikosvinägrett. Perfekt förrätt eller smårätt under kräftsäsongen där gästerna serveras kräftorna skalade. Pajen har rejäl smak av kantareller från färskosten.

Salladen blir god även med köpta skalade kräftstjärtar. Serveras rätten som förrätt räcker pajen till 10-12 personer. Anpassa mängderna i salladen. Lagom mängd kan vara 3 kräftstjärtar, 2-3 hela kantareller i salladen per person.



## INGREDIENSER

### 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)

## Vinägrett med aprikos

- 1 dl rapsolja
- 2 msk vitvinsvinäger
- 0.5 tsk salt
- 3 tag pepparkvarn
- 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 kylan.
- 2** Sätt ugnen på 200 grader.
- 3** Medan degen vilar gör du fyllningen. Vispa/rör för hand ihop äggstanning - ägg, grädde, creme fraiche, färskost och riven ost. Smaka av med salt och peppar.  
Gör även vinägretten. Skär eventuellt aprikosbitarna i marmeladen i småbitar om de är stora. Blanda vinäger, salt, peppar och aprikosmarmelad och vispa i oljan, lite i taget. Alternativt skaka ihop alla ingredienserna.
- 4** Ta ut pajdegen och kavla eller tryck ut degen i en pajform, ca 25 cm. Förgrädda pajskalet i ca 10 min.
- 5** Ta ut pajdegen och låt svalna ett par minuter. Häll sedan fyllningen i pajskalet. Grädda 25-30 min. tills pajen fått fin färg och fyllningen stannat.
- 6** Gör salladen. 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 hängat på olydnad).

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.

7

Skär av ändarna på gurkorna. Lägg dem på en skärbräda och banka på dem med t ex botten av en kastrull. De delar sig gärna i fyra delar på längden. Ta en tesked och skrapa bort frön och det mittersta. Bryt sedan de krossade bitarna i lagom munsbitar, i olika storlekar. Det ska se slarvigt ut, några större, några mindre.

8

Servering: Blanda gröna blad med gurka, kräftstjärtar och svamp och lägg upp snyggt på tallrikar. Om du har färsk aprikos, halvera, ta ur kärnan och skär i tunna skivor som du dekorerar salladen med (1 tunn skiva per person räcker, mest dekorativt och lyxigt). Dekorera även med små dillkvistar.

9

Skär en pajbit och lägg på tallriken. Skeda vinägrett över salladen (se bild) och servera resten i en lite kanna.