



VEGETARISK

# Västerbottenpaj med kantareller

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En jättegod västerbottenpaj som passar utmärkt som den är eller också till nykokta kräfter. Tillagningstid är 45 min, vila deg 40 min.



## INGREDIENSER

### Pajdeg

150 g smör  
4 dl mjöl (graham el dinkel)  
0.5 tsk salt  
2 msk kallt vatten

### Fyllning

2 st gul lök  
1 liter färska kantareller  
1.5 dl riven västerbottensost  
4 st ägg  
1.5 dl creme fraiche el gräddfil

0.5 tsk svartpeppar  
1 dl hackad gräslök

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra pajdegen, finfördela smöret i mjölet, saltet och tillsätt vatten. Arbeta snabbt ihop till en slät deg.
- 2** Forma den till en boll och lägg den svalt i 30-40 minuter.
- 3** Värm ugnen till 200°C, kavla ut degen så den täcker botten och kanterna på formen. Förgrädda i 10-15 minuter.
- 4** Bryn de delade kantarellerna och den hackade löken gyllenbrunt.
- 5** Vispa äggen lätt, blanda ner crème fraiche, svampen och den rivna osten samt gräslöken.
- 6** Smaka av med några varv på pepparkvarnen.
- 7** Grädda i mitten av ugnen i 175-200°C i 15-20 minuter tills äggstanningen har stelnat.
- 8** Låt den vila en stund före servering. Garnera med nyhackad gräslök.