



GENERELL

Västerbottenpaaj - Glutenfri

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Vare sig man tål gluten eller inte, så är detta en riktigt god västerbottenpaaj.



Ett måste till kräftskivan! Pajbotten till denna västerbottenpaaj är gjord av mandelmjöl och sesamfrön, naturligt fri från gluten. Servera pajen ljummen med crème fraiche, löjrom och hackad rödlök som tillbehör.

PS! Spara äggvitan som blir över och baka egna maränger, det blir gott till efterrätten!

INGREDIENSER

Pajbotten

- 3 dl mandelmjöl
- 0.5 dl sesamfrön, skalade
- 1 msk fiberhusk
- 0.5 tsk salt
- 50 g smör
- 1 st ägg

Fyllning

- 350 g västerbottenost



6 st äggulor
2.5 dl vispgrädde
1 dl mjölk
1 krm salt
1 krm nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Pajbotten. Mixa samman mandelmjöl och sesamfrön i matberedare. Tillsätt övriga ingredienser och nyp ihop till en smidig deg. Tryck ut degen i en pajform och låt vila i kylskåp ca 20 minuter.
- 3** Nagga pajskalet med en gaffel och förgrädda i ca 10 minuter. Låt svalna något.
- 4** Fyllning. Riv osten grovt. Rör ihop med äggulor, mjölk och grädde. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Häll fyllningen över pajbotten. Grädda i nedre delen av ugnen 25-30 minuter.
- 6** Servera pajen med crème fraiche, löjrom och hackad rödlök.