

Johnny´s Västerbottenpaj med kantareller från Wermlands Skogsförråd

Pajdeg

- 150 g smör
- 4 dl vetemjöl
- 2 msk kallt vatten
- 0,5 tsk salt

Fyllning

- 500 gram färska eller 50 gram torkade kantareller från Wermlands Skogsförråd
- 2 msk smör
- en bit strimlad purjolök, ca 10 cm
- 4 ägg
- 1,5 dl creme fraiche
- 1.5 dl riven västerbottenost
- Finhackad persilja eller gräslök samt salt och peppar efter smak

Så här gör du:

Finfördela smör, mjöl, salt och tillsätt vatten. Arbeta snabbt ihop till en slät deg. Platta ut degen i en stor fryspåse och låt den vila i kylan i 30-40 minuter.

Värm ugnen till 200 grader, kavla ut pajdegen så att den täcker botten och kanterna på pajformen. Nagga pajskalet med en gaffel och förgrädda det i 10-15 minuter.

Smörstek under tiden kantarellerna, tillsätt den strimlade purjolöken på slutet och låt den bli mjuk utan att ta färg. Vispa äggen till en jämn smet med crème fraiche, tillsätt kantareller, lök, riven västerbottensost samt örter. Smaka av med några varv på pepparkvarnen och en nypa salt. Grädda i ugnen i 175 - 200 grader i 15 - 20 minuter tills äggstanningen stelnat och fått en vacker gyllene färg.

Låt gärna pajen svalna lite innan servering.

Ett måste till kräftsivan men minst lika gott resten av året också!

