

Västerbottenpaj med kantareller & bondbönor

6 port.

Ingredienser:

Paj

75 gram smör
3 dl dinkelsikt
1 dl kesella
1 krm salt

Fyllning

1,5 dl vispgrädd
1 dl mjöl
2 st ägg
0,5 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 krm muskot
200 gram västerbottenost
riven

Kantareller & bönor

250 gram bönor bondbönor
500 gram kantareller
3 msk smör
0,5 tsk salt
1 krm vitpeppar

Gör så här:

Paj

Mixa smör och mjöl till smulor. Tillsätt kesella och salt och blanda snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform och nagga botten med en gaffel. Kyl i ca 30 min. Sätt ugnen på 200 grader och förgrädda pajskalet i 12-15 min.

Fyllning

Vispa ihop alla ingredienser till fyllningen utom osten. Rör sedan sist ner osten och håll i pajskalet. Grädda mitt i ugnen ca 25 min.

Kantareller & bönor

Plocka bönorna ur ärtskidorna och förväll dem 1-2 min i kokande vatten. Skölj i kallt vatten och "ploppa" ut bönorna ur skalet.

Rensa kantarellerna och fräs dem i 1 msk smör på medelhög värme tills all vätska dunstat bort. Hög värmen och tillsätt 2 msk smör. Stek tills de fått fin färg. Krydda med salt och peppar och blanda i bönorna. Fördela fräset på pajen och servera.



Västerbottenpaj med kantareller & bondbönor

6 port.

Ingredienser:

Paj

75 gram smör
3 dl dinkelsikt
1 dl kesella
1 krm salt

Fyllning

1,5 dl vispgrädd
1 dl mjöl
2 st ägg
0,5 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 krm muskot
200 gram västerbottenost
riven

Kantareller & bönor

250 gram bönor bondbönor
500 gram kantareller
3 msk smör
0,5 tsk salt
1 krm vitpeppar

Gör så här:

Paj

Mixa smör och mjöl till smulor. Tillsätt kesella och salt och blanda snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform och nagga botten med en gaffel. Kyl i ca 30 min. Sätt ugnen på 200 grader och förgrädda pajskalet i 12-15 min.

Fyllning

Vispa ihop alla ingredienser till fyllningen utom osten. Rör sedan sist ner osten och håll i pajskalet. Grädda mitt i ugnen ca 25 min.

Kantareller & bönor

Plocka bönorna ur ärtskidorna och förväll dem 1-2 min i kokande vatten. Skölj i kallt vatten och "ploppa" ut bönorna ur skalet.

Rensa kantarellerna och fräs dem i 1 msk smör på medelhög värme tills all vätska dunstat bort. Hög värmen och tillsätt 2 msk smör. Stek tills de fått fin färg. Krydda med salt och peppar och blanda i bönorna. Fördela fräset på pajen och servera.



Västerbottenpaj med kantareller & bondbönor

6 port.

Ingredienser:

Paj

75 gram smör
3 dl dinkelsikt
1 dl kesella
1 krm salt

Fyllning

1,5 dl vispgrädd
1 dl mjöl
2 st ägg
0,5 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 krm muskot
200 gram västerbottenost
riven

Kantareller & bönor

250 gram bönor bondbönor
500 gram kantareller
3 msk smör
0,5 tsk salt
1 krm vitpeppar

Gör så här:

Paj

Mixa smör och mjöl till smulor. Tillsätt kesella och salt och blanda snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform och nagga botten med en gaffel. Kyl i ca 30 min. Sätt ugnen på 200 grader och förgrädda pajskalet i 12-15 min.

Fyllning

Vispa ihop alla ingredienser till fyllningen utom osten. Rör sedan sist ner osten och håll i pajskalet. Grädda mitt i ugnen ca 25 min.

Kantareller & bönor

Plocka bönorna ur ärtskidorna och förväll dem 1-2 min i kokande vatten. Skölj i kallt vatten och "ploppa" ut bönorna ur skalet.

Rensa kantarellerna och fräs dem i 1 msk smör på medelhög värme tills all vätska dunstat bort. Hög värmen och tillsätt 2 msk smör. Stek tills de fått fin färg. Krydda med salt och peppar och blanda i bönorna. Fördela fräset på pajen och servera.



Västerbottenpaj med kantareller & bondbönor

6 port.

Ingredienser:

Paj

75 gram smör
3 dl dinkelsikt
1 dl kesella
1 krm salt

Fyllning

1,5 dl vispgrädd
1 dl mjöl
2 st ägg
0,5 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 krm muskot
200 gram västerbottenost
riven

Kantareller & bönor

250 gram bönor bondbönor
500 gram kantareller
3 msk smör
0,5 tsk salt
1 krm vitpeppar

Gör så här:

Paj

Mixa smör och mjöl till smulor. Tillsätt kesella och salt och blanda snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform och nagga botten med en gaffel. Kyl i ca 30 min. Sätt ugnen på 200 grader och förgrädda pajskalet i 12-15 min.

Fyllning

Vispa ihop alla ingredienser till fyllningen utom osten. Rör sedan sist ner osten och håll i pajskalet. Grädda mitt i ugnen ca 25 min.

Kantareller & bönor

Plocka bönorna ur ärtskidorna och förväll dem 1-2 min i kokande vatten. Skölj i kallt vatten och "ploppa" ut bönorna ur skalet.

Rensa kantarellerna och fräs dem i 1 msk smör på medelhög värme tills all vätska dunstat bort. Hög värmen och tillsätt 2 msk smör. Stek tills de fått fin färg. Krydda med salt och peppar och blanda i bönorna. Fördela fräset på pajen och servera.

