

Kantarellpaj med timjan och västerbottenost!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Kantarellpaj med timjan och västerbottenost

4 port.

Ingredienser:

Pajdeg

150 g smör
3,5 dl vetemjöl
0,5 tsk salt
2 msk kallt vatten

Fyllning

800 g kantareller färska
1 st gul lök
smör till stekning
salt

Äggstanning

3 st ägg
3 dl mjölk
150 g västerbottenost
riven
1 kruka timjan färsk,
finhackad
1 tsk salt

Gör så här:

Mixa smör och mjöl till smulor. Tillsätt salt och vatten 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.

Rensa kantarellerna och fräs dem i 1 msk smör på medelhög värme tills all vätska dunstat bort. Hög värmen och tillsätt löken och 2 msk smör. Stek svamp och lök i smöret tills all vätska har kokat bort och kantarellerna fått fin färg. Krydda med salt. Fyll pajskalet med svampfräset.

Vispa ihop alla ingredienserna till äggstanningen och häll över i pajskalet. Grädda pajen mitt i ugnen ca 40 minuter, tills den fått fin färg och äggstanningen stelnat.