



Foto: Lars Paulsson

## Kräftgott i frasigt skal

### Ingredienser 10 personer

1,5 dl	rågmjöl, grovt
1 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
50 g	smör
0,5 dl	kesella
2 msk	vatten

### Fyllning

4 dl	kesella
2 dl	lätt crème fraîche
1,5 dl	dill, finhackad
1,5 dl	solroskärnor, rostade
1,5 tsk	salt
1 krm	cayennepeppar
1,5 msk	dijonsenap
2 tsk	dillfrö, stött
400 g	kräftstjärtar, avrunna, rensade

### Garnering

1 st	rödlök i tunna klyftor + dill
------	-------------------------------

### Tillagning

En smakrik skaldjursröra med en lätt touche av krondill fyller ett frasigt pajskal. Både fyllning och skal kan förbereds dagen innan men bör inte läggas samman förrän strax före servering.

1. Blanda råg- och vetemjöl med bakpulver. Finfördela smöret däri, gärna i matberedare. Tillsätt kesella och vatten och blanda snabbt samman till en deg.
2. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Låt vila medan ugnen värms till 225°.
3. Nagga pajskalet med en gaffel och grädda mitt i ugnen ca 10 minuter. Låt kallna.
4. Blanda samtliga ingredienser till fyllningen, utom kräftstjärtarna, i en skål. Dela de väl avrunna kräftstjärtarna i mindre bitar och vänd ner dem i röran. Spara eventuellt några kräftstjärtar till garnering.
5. Lägg upp fyllningen i pajskalet och garnera med rödlösklyftor och dill.