



Foto: Holger Edström

Rabarberpaj

Ingredienser 6 personer

Pajdeg

3 dl vetemjöl
150 g smör
3 msk vatten

Fyllning

500 g rabarber, skuren i bitar
1,5 dl socker
1 msk potatismjöl
1 st ägg, till pensling

Tillagning:

Som i en god klassisk paj finns här massor av ren smak av försommarens godaste primör. Helt utan konkurrerande smaker som stör njutningen.

1. Sätt ugnen på 225°. Kör mjöl och smör i en matberedare till en smulig massa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Låt degen vila kallt. Kavla ut 2/3 av degen på mjölat bakbord eller mellan plastfilm. Klä en pajform, 24 cm, i botten och runt kanten med degen.
2. Låt rabarbern tina och rinna av om den varit fryst. Blanda rabarberbitar med socker och potatismjöl och lägg i formen. Kavla ut resterande deg på mjölat bakbord och skär i remsor. Lägga remsorna som galler över rabarbern.
3. Pensla degen med uppvispat ägg. Grädda i nedre delen av ugnen 25-30 min. Låt svalna. Servera med vaniljglass.