



Foto: TV4

Västerbottenpaj med kräftstjärter

Kock: recept.nu

En västerbottenpaj passar bra till sommarens alla utemiddagar. Här blir den extra festlig i portionsform.

Antal portioner: 8

3 dl vetemjöl
100 g smör, kylskåpskallt
2 msk vatten, kallt

Äggstanning:

3 st ägg
3 dl mjölk
1 nypa salt
1 nypa vitpeppar
150 g västerbottenost, riven

Till servering:

6 st körsbärstomater
24 st kräftstjärter
dill, hackad
1 msk olivolja

Gör så här

1. Hacka ihop mjöl och smör. Tillsätt vatten och blanda snabbt ihop till en deg, gärna i matberedare. Klä smorda portionsstora pajformar med degen. Ställ i kyl i ca 30 minuter.
 2. Värm ugnen till 200°. Vispa ägg och mjölk, krydda med salt och peppar. Vänd ner osten. Nagga pajbotten med gaffel och fyll pajskalen med äggstanningen. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 20 minuter, till äggstanningen stelnat och fått fin färg.
 3. Dela körsbärstomaterna. Blanda tomathalvor, kräftstjärter, dill och olja. Fördela blandningen ovanpå pajerna före servering.
-