

Västerbottenpaj

Pajdeg:

3 dl vetemjöl
½ tsk salt
125 g kallt smör
1 ägg

Fyllning:

300 g västerbottenost, grovt rivet
2½ dl mellangrädde
1 dl mjölk
6 äggulor
½ pressad vitlöksklyfta
1 krm salt
1 krm svartpeppar

Gör så här:

Pajdeg: Blanda vetemjöl, salt och smör i en matberedare eller finfördela smöret med fingertopparna. Tillsätt ägget och kör snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform, ca 26 cm i diameter, och ställ i kylen ca 30 min.

Sätt ugnen på 200°.

Förgrädda pajskalet 10-15 min i mitten av ugnen.

Fyllning: blanda alla ingredienser. Smaksätt med salt och peppar. Häll fyllningen i pajskalet och grädda 25-30 min på nedersta falsen.

