



Kantarellpaj

Foto: Petra Jonsson

## Kantarellpaj

Ett recept från Leva och bo

**Ingredienser** 4 - 6 person(er)

**Tillagning**

### Pajskal:

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 3 dl    | vetemjöl           |
| 75 g    | kylskåpskallt smör |
| 0,75 dl | lättkesella        |

### Fyllning:

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 2 st     | finhackade gula lökar   |
| 300 g    | kantareller             |
| 1 msk    | smör                    |
| 1 dl     | vispgrädde              |
| 1,5 dl   | standardmjölk           |
| 2 st     | äggulor                 |
| 1 st     | ägg                     |
|          | salt                    |
|          | peppar                  |
| 1,5-2 dl | riven lagrad svensk ost |
|          | salt och peppar         |

**En klassiker med extra god kantarellsmak eftersom de frästa svamparna får koka i gräddmjölken innan den används i fyllningen.**

### Tips!

- Ett lager riven ost i botten på pajen bildar en barriär mot äggstanningen och skyddar botten från att bli blöt och mjuk.
- Det är gott att blanda ner lite färsk spenat i pajfyllningen. Tillsätt spenaten i svampfräset innan du slår på mjölk och grädde.

1. Pajdeg: Finfördela smöret i mjölet för hand eller i matberedare. Tillsätt kesellan och arbeta snabbt ihop till en deg.
2. Kavla (enklast mellan två ark plastfolie) eller tryck ut degen så den täcker botten och kanter av en pajform, cirka 24 centimeter i diameter. Klä formen med degen och nagga den med en gaffel. Låt pajen vila i kylan 15–30 minuter.
3. Förgrädda pajskalet ugn, 200 grader, 10 minuter.
4. Fyllning: Hetta upp en stekpanna med smöret och lägg i kantareller och hackad gul lök. Stek tills vätskan som kantarellerna släpper försvunnit.
5. Slå i grädden och mjölken. Koka upp och sjud i cirka 4 minuter.
6. Sila vätskan av svampen ner i en

bunke. Vänta tills vätskan har kallnat något och vispa därefter ner ägget och gulorna i den avsvalnade gräddmjölken. Smaka av med salt och peppar.

7. Fördela hälften av osten i botten på det förgräddade pajskalet. Lägg i kantarellerna och slå sedan på vätskan med ägget i så att svampen täcks.

8. Lägg på resterande ost och baka pajen i ugn, 175 grader, cirka 30 minuter eller tills pajen har "stannat".

**Ann Katrin Ljung**

redaktionen@alltommat.se