

på tallriken

Paj med spenat, lök & Västerbottenost



Pajdeg:

- 125 g smör
- 3 dl vetemjöl
- 1 nypa salt
- 2 msk kallt vatten

Fyllning:

- 50 g smör
- 2 hackade gula lökar
- 225 g färsk eller fryst spenat
- 3 ägg
- 1 1/2 dl grädde
- 1 msk dijonsenap
- 100 g riven Västerbottenost
- 1 tsk salt och vitpeppar från kvarn
- 1 krm riven muskotnöt

Gör så här:

Degen:

1. Blanda alla ingredienser i en matberedare eller förhand, tillsätt sist vattnet och knåda ihop till en slät deg. Låt vila i kylskåp, minst 30 minuter.
2. Förgrädda pajskalet i 10 minuter i 175° C.

Fyllningen:

1. Hacka löken och bryn i stekpannan några minuter. Tillsätt den färska spenaten. Grovhacka spenaten innan om det är stora blad. Använder du fryst spenat behöver den inte förstekas men däremot kramas ur innan den blandas ner i fyllningen.
2. Riv osten om du inte köpt färdigriven. Samma gäller muskotnöten.
3. Rör ihop ägg, grädde, senap och kryddorna. Tillsätt löken och spenaten. Blanda i osten och fyll pajskalet.
4. Klicka till sist på 50 gram smör fördelat över pajen.
5. Grädda pajen i ca 30 minuter i 175-200 grader tills den fått fin färg.