

## Minipajer med spenat, västerbottenost toppade med kallrökt lax. Serveras på en bädd av örtsallad med en kall romsås



12 pajer:

Spenatstuvning (funkar även med färdigköpt):

- 200 g färsk spenat (skölj noga om det behövs)
- 2 msk smör
- 2 msk mjöl
- 2 dl mjölk
- 1 dl grädde
- 1 tsk salt
- vitpeppar från kvarn

Pajer/ fyllning:

- 1 pkt smördeg (t ex Findus frysta med 5 plattor)
- 2 scharlottenlökar
- 1 vitlöksklyfta
- olivolja till stekning
- 125 g riven västerbottenost
- 3 äggulor
- 1/2 krm finriven muskotnöt
- Några stänk tabasco
- Salt och svartpeppar från kvarn

Till servering:

- 12 skivor kallrökt lax
- 2 påsar finbladig sallad, blandade sorter
- 1 knippe dill
- 1 knippe bladpersilja

**Gör så här:**

1. Skölj spenaten noga om det behövs. Många är ju färdigsköljda nuförtiden. Rensa bort grova stjälkar.
2. Koka upp lättsaltat vatten och lägg i spenaten. Koka och rör om i en minut och håll därefter i durkslag och skölj med kallt vatten. Låt rinna av ordentligt. Grovhacka spenaten.
3. Fräs smör i en kastrull och tillsätt mjöl under omrörning. Tillsätt mjölk och grädde och fortsätt röra om. Låt koka på svag värme i någon minut. Smaka av med salt och peppar. Ställ åt sidan.
4. Sätt ugnen på 225°C.
5. Finhacka scharlottenlök och vitlök. Fräs i smör tills den mjuknat. Den ska inte få färg.
6. Ta av från plattan och blanda i spenatstuvningen, äggulorna och hälften av osten.
7. Smaka av med finriven muskot, salt, svartpeppar och några stänk tabasco.
8. Stansa ut rundlar av smördegen med hjälp av t ex ett glas. Hålen i den muffinsplåten jag använde är 7 cm. Ett glas med diametern 8 cm var perfekt. Lösa muffinsformar eller liknade funkas naturligtvis lika bra.
9. Smöra formarna och tryck ut/ ner degen. Nagga botten med en gaffel.
10. Fyll formarna med spenatfyllningen och strö över resten av osten.
11. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter.
12. Blanda ingredienserna till den kalla såsen.
13. Blanda dressingen och vänd ner salladsblad och plockade örtblad och kvistar.
14. Garnera pajerna med en skiva lax och ev en liten citonskiva. Lägg upp på en bädd av örtsallad på portionstallrikar eller

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ev färsk oregano, körvel eller andra örter efter tycke och smak</li> </ul> <p>Salladsdressing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 msk olivolja</li> <li>• 2 msk vit balsamicovinäger</li> <li>• Lite flingsalt och några tag med svartpepparkvarnen</li> </ul> <p>Romsås:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 dl crème fraiche</li> <li>• 1 dl majonnäs</li> <li>• 1 msk dijonsenap</li> <li>• saften från 1/2 citron</li> <li>• Några tag med vitpepparkvarnen</li> <li>• 2 burkar röd stenbitsrom</li> </ul> | <p>upplägningsfat. Servera med den kalla romsåsen till, antingen droppad på tallriken eller i en skål bredvid.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|