

Minipajer med Västerbottensost till kräftsivan.

Västerbottensostpaj är en riktigt klassiker. Gör en liten nyare variant genom att grädda dom i portionsformar och toppa pajen med picklad rödlök.



4 PORTIONER



40 MIN

Smårätter

Paj

Ost

Kräftskiva

Pajdeg

Ingredienser:

3 1/2 dl vetemjöl

125 g smör

ca 3 msk vatten

Gör så här:

1. Finfördela det kalla smöret i vetemjölet och arbeta snabbt ihop till en smulig deg, tillsätt vattnet, en matsked i taget och arbeta degen precis så den går ihop. Plasta in och låt vila svalt i ca 20 minuter.
2. Kavla ut den kylda degen på mjölat bord.
3. Ta ut rundlar som är lite större än dina miniformar och tryck i degen i formarna.

4. Trimma kanterna och nagga botten. Förgrädda i ca 10 minuter i 200 grader.

Fyllning

Ingredienser:

200 g riven Västerbottensost

2 ägg

2 dl grädde

salt

Gör så här:

1. Lägg osten i botten på de förgräddade pajskalerna.
2. Blanda ägg, grädde och salt i en bunke. Fördela detta över pajskalerna med ost.
3. Grädda i 200°C i 15-20 minuter. Pajerna skall ha fått färg och äggstanningen stannat.

Picklad rödlök

Ingredienser:

2 stora rödlökar

1 msk socker

1 dl rödvinvinäger

2 msk olivolja

flingsalt

Gör så här:

1. Skala och skiva rödlöken i tunna ringar.
2. Blanda socker, rödvinvinäger, olivolja och salt i en burk. Lägg i den skivade rödlöken och sätt på ett lock.
3. Skaka burken så all lök täcks av lagen. Skaka burken lite då och då. Efter 30 minuter är löken klar att äta.
4. Förvara burken i kylan, äts löken upp ganska snart går det fint att skiva i ny lök och bara lägga i lagen.

Småsnapsar till kräftskivan och västerbottenpajerna:



Spara i lista

O.P. Anderson Petronella, ekologiskt, 12x50ml

Systembolagsnummer: 80104

269,00 kr

Frisk och fyllig äppelkaraktär med tydlig kryddighet av kummin och toner av anis och fänkål. Fyllig, rund och frisk smak.

O.P. Anderson Petronella är utmärkt att blanda drinkar på och en trevlig följeslagare till många anrättningar.



Spara i lista

O.P. Anderson Selection Ekologisk, blandade småflaskor 10x50ml

Systembolagsnummer: 84947

279,00 kr

Denna förpackning innehåller ett tre olika O.P. Anderson, samtliga är ekologiska.

O.P. Anderson Original: Fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål.

O.P. Anderson Klar: En frisk och fyllig kryddighet av dillfrö och citron med inslag av kummin, anis och fänkål.

O.P. Anderson Petronella: Frisk och fyllig äppelkaraktär med tydlig kryddighet av kummin och toner av anis och fänkål. Fyllig, rund och frisk smak.

Se också





8 saker för en lyckad kräftskiva.

Tips på åtta smarta och snygga saker som förgyller kräftskivan.

Läs mer



Smakrik kräft- och fetaostpaj till kräftskivan.

Jag är i vanliga fall inte så förtjust i räkor eller kräftor i paj, men den här är verkligen supersmarrig! Och väldigt enkelt. Kan det liksom bli bättre än så? Gott och enkelt!

Läs mer



Västerbottenspaj.

Västerbottenspaj är en av mina stora favoriter. Här har jag gräddat pajen i en avlång form. Perfekt såhär på buffén då du enkelt kan skära den i lagom stora bitar innan du ställer upp den på buffébordet!

Läs mer

Utskrift