

Kantarellpaj med brieost.

Det bara måste finnas en anledning till att kantarell- och kräftsäsongen infaller samtidigt. Eller hur? Därför tycker jag inte att det finns någon som helst anledning att inte servera kantareller på kräftskivan. Istället för att göra en stor paj valde jag här att göra 4 portionspajer, det känns lite mer lyxigt tycker jag. Och himla fint blir det när man dukar också med en kantarellpaj på varje tallrik. Förutom kantareller innehåller pajerna vållagrad ost, brieost och stekt lök. Massor av goda smaker helt enkelt!

De här kantarellpajerna görs utan äggstanning, vilket jag gillar då de inte blir lika mastiga och därför passar fint till veckans vin. Som är CHILL OUT Shiraz Rosé California, ett rosévin med fruktig och frisk doft. Vinet har lång eftersmak med inslag av örtekryddor.



4 PORTIONER



45 MIN

Svamp

Paj

Kräftskiva

Kantarellpajer

Ingredienser:

150 g kallt smör
3 1/2 dl vetemjöl
1 msk iskallt vatten
ca 500 g gula kantareller
3 gula lökar

2 msk smör
salt
svartpeppar
2 dl riven vällagrad ost
ca 100 g brieost eller annan vitmögelost
örtkryddor (tex basilika och gräslök)

Gör så här:

1. Skär smöret i kuber och blanda hastigt samman det med mjöl, vatten och lite salt.
2. Platta ut och platsa in degen. Låt vila i kylan medan du förbereder fyllningen.
3. Ansa svampen och förväll den i en stekpanna. När den släppt ifrån sig all vätska, tillsätt 1 msk smör och lite salt och stek den gyllene.
4. Skala löken och skär den i tunna skivor. Stek i lite smör i en medelvarm stekpanna tills löken fått fin färg. Krydda med salt och peppar.
5. Tag ut pajdegen ur kylan. Dela den i 4 lika stora delar och kavla ut till rundlar.
6. Fördela ut riven ost i mitten av varje rundel. Lägg sedan på den stekta löken, vitmögelost i tunna skivor och toppa med kantarellerna.
7. Vik in kanterna på pajerna mot mitten. Ställ in i frysen i minst 30 minuter.
8. Grädda sedan kantarellpajerna i 175°C i cirka 30 minuter eller tills kanterna börjar få fin färg.
9. Toppa kantarellpajerna med färska örter innan servering.

Dryckestips till kräftskivans kantarellpaj:



Spara i lista

CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

Ett mycket bra val till kantarellpaj, för dig som föredrar att avnjuta ett glas vin till kräftskivan. Ett rosévin från Kalifornien, fruktigt och smakrikt med toner av hallon, björnbär och körsbär.



Spara i lista

O.P. Anderson Klar

Systembolagsnummer: 86262

269,00 kr

Till snapsvisorna mellan kräftorna föreslår vi den här friska och fylliga snapsen med kryddighet av dillfrö och citron utöver de klassiska kryddorna i O.P. Anderson: kummin, anis och fänkål.

Se också



Varför blir kräftan röd vid kokning?

Vad är det för skillnad på flod- och signalkräfter? Hur kokar man kräftor? Svar på alla dina frågor om kräftor med recept och snapstips till kräftsivan.

[Läs mer](#)



Baka eget rostbröd och servera med en härlig färskoströra.

Linnéa ger sitt bästa recept på rostbröd och tillhörande färskoströra. Ett måste på kräftskivan.

[Läs mer](#)



Mazarintårta med sensommarbär.

Bjud gästerna på en oförglömlig tårta med mascarponekräm. Perfekt avslut på en kräftafton.

[Läs mer](#)

Utskrift