

Ost- och lökpaj med dillkräm och kräftstjärter.

Tid för kräftor! Och visst är det en härlig tid, inte sant? Idag bjuder jag på min bästa paj när det kommer till att äta kräftor. På kräftsivan gör jag en stor lyxig ost- och lökpaj, perfekt som tillbehör till kräftorna. Men den fungerar precis lika bra att servera som förrätt. Skuren i bitar, toppad med diverse godsaker. Som kräftstjärter med dillkräm. Eller bara smörstekta kantareller.

Ost- och lökpajen innehåller inte mindre än 3 sorters ost. Och så klart lök. Som fått steka länge på medelvärme tills den blir sådär oemotståndligt söt och mjuk.



1H 15MIN

Paj

Kräftskiva

Ost

Svamp

Pajskalet

Ingredienser:

125 g kallt smör
3 dl vetemjöl
2 msk iskallt vatten
salt

Gör så här:

1. Skär det kalla smöret i kuber.

2. Blanda hastigt ihop smöret med mjöl, vatten och salt till en pajdeg. Plasta in degen och låt den vila i kylen i cirka 30 minuter.
3. Kavla sedan ut degen på mjölat bord. Klä en pajform (gärna en rektangulär ca 23x23 cm) med degen.
4. Förgrädda pajdegen i 225°C i cirka 10 minuter.

Fyllningen till ost- och lökpajen

Ingredienser:

2 stora gula lökar
smör att steka i
3 dl mjölk
3 ägg
1 msk örtsalt
3 dl riven ost (jag blandade vällagrad prästost, parmesan och västerbottensost)

Gör så här:

1. Skala och skiva löken tunt. Stek i smör på medelvärme under omrörning tills löken mjuknat helt och blivit nästan genomskinlig.
2. Blanda samman mjölk, ägg, salt, stekt lök och de 3 sorters ostarna. Fyll det förgräddade pajskalet och grädda i cirka 30-40 minuter i 225°C.
3. Låt svalna helt.

Dillkräm

Ingredienser:

2 äggvitor
1 vitlöksklyfta
1 dl färsk dill
2 dl rapsolja
1 tsk citron
1 nypa salt

Gör så här:

1. Separera äggvitorna från äggulorna.
2. Lägg äggvitorna i en bunke.
3. Skala och krossa vitlöken lätt. Lägg vitlök och dill i bunken med äggvitorna.
4. Mixa till ett grönt skum med en stavmixer. Tillsätt lite av oljan och fortsätt mixa.
5. Häll sedan i resterande mängd olja i en tunn stråle och mixa tills du får en tjock kräm.
6. Smaka av med citron och salt. Ställ kallt fram till servering.

Tillbehör

Ingredienser:

kräftstjärtar
stekta kantareller
dill

Gör så här:

1. Skär den kalla pajen i bitar. Låt sedan gärna pajen bli rumstempererad, då smakar den bäst.
2. Toppa pajbitarna med dillkräm, kräftstjärtar, stekta kantareller och dill. Servera direkt.



Spara i lista

O.P. Anderson Klar

Systembolagsnummer: 86262

269,00 kr

Håll upp O.P. Anderson Klar i fina små glas och servera till dessa små munsbitar. En snaps med frisk och fyllig kryddighet av dillfrö, citron och fänkål.



Spara i lista

Gustave Lorentz Riesling Réserve, 1500ml

Systembolagsnummer: 22257

209,00 kr

Ett passande vin till kräftkalaset! Torr frisk smak med inslag av honung, kryddor, gröna äpplen och citrus.

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 kräftsivan.

[Läs mer](#)



Mazarintårta med sensommarbär.

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

Läs mer

Utskrift