

**Förrätt: Ostpaj med kantareller & Rucola, 6-8 personer.**

<b><u>Pajdeg</u></b>	<b><u>Fyllning</u></b>	<b><u>Tillbehör</u></b>
3 dl vetemjöl	200 g riven västerbottenost	Smörfrästa kantareller ca 400 g
125 g kylskåpskallt smör	3 ägg	(plocka kantareller i skogen eller köp konserverade på burk)
3 msk iskallt vatten	250 g keso	Rucola 150 g
(eller så köper du färdig deg)	2 dl vispgrädde	
	2 krm paprikapulver	

1. Blanda mjöl och smör i en skål. Finfördela smöret med gaffel/ fingertopparna eller matberedare så att det blir en smulig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en deg.
2. Knåda degen lätt och kavla sedan ut den till önskad form (oval eller fyrkantig beroende på vilken form du har). Lägg degen i en osmord pajform och tryck till den. Nagga botten och låt vila i kylan i **ca 30 minuter**.
3. Sätt ugnen på **225 grader**. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen tills det fått lite färg, ca 15 min. Om du har kan du lägga ett fuktigt bakplåtspapper med torkade linser/gryn eller annan tyngd på under förgräddningen.
4. Blanda ihop ost, ägg, keso, grädde och paprikapulver. Fördela fyllningen i pajskalet.
5. Grädda i nedre delen av ugnen **ca 30 minuter**.
6. Smörstek kantarellerna. Strö över kantarellerna och rucola på pajen strax innan servering.