

Kantarellpaj med bacon och rucola

Den här pajen är nog en av mina favoriter just nu. Har skrivit om den förut, men den förtjänar att skrivas om igen. Är så glad att jag fick några påsar trattisar av svärföräldrarna. Ättiksprit gör pajskalet sprödare.



Kantarellpaj med bacon och rucola

6 personer

Pajskal

125 g smör
1 1/2 dl vetemjöl
1 1/2 dl siktat dinkelmjöl
1 tsk ättiksprit (12 %)

Fyllning

1 l färska kantareller (där 1 liter motsvarar ca 300 g)
1 gul lök
2 msk smör
1/2 tsk salt
1 paket bacon (à 140 g)

1 påse riven västerbottensost (à 150 g)
1 påse rucola (à 65 g)

Äggstanning

5 ägg
2 1/2 dl mellangrädde
2 1/2 dl mjölk
1/2 tsk kajennpeppar
1 tsk salt

Pajskal: Sätt ugnen på 200°C. Skär smöret i bitar. Arbeta ihop smöret med bägge mjölsorter och ättika för hand eller kör snabbt ihop till en deg i matberedare. Tryck ut degen i en pajform, ca 28 cm i diameter (för 4 portioner). Nagga med en gaffel i botten och ställ i kylan 30 minuter. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 minuter.

Fyllning: Rensa och skär svampen i grova bitar. Skala och finhacka löken. Stek svamp och lök i smöret i en stor stekpanna tills all vätska har kokat bort. Krydda med salt. Lägg svampfräset åt sidan. Strimla och stek baconet i stekpannan. Fyll pajskalet med bacon, svampfräs, riven ost och rucola.

Äggstanning: Vispa ihop alla ingredienser till stanningen. Häll i pajskalet. Grädda pajen mitt i ugnen ca 40 minuter, tills den fått fin färg och stanningen stannat. Servera gärna med en grönsallad.

Receptet kommer från [ICA](#).