

Kräftskiva

Här kommer några bilder från kräftskivan i helgen hos Sofie och Magnus. Jag verkligen älskar kräfter. Även Tim och Stella gillar kräfter nu, det är kul.

Det var såå himla gott allting!





Gjorde en ny paj med parmaskinka och kantareller efter tips [härifrån](#). Fyllningen var supergod. Skalet blev tyvärr lite hårt, så jag har justerat receptet lite. Har du ett bra grundrecept på pajdeg, så gör det.



Höstpaj med kantareller och parmaskinka

Pajskal

3 msk Kesella Lätt 1 %
75 g smör
2 dl vetemjöl
1/2 dl grahamsmjöl

Fyllning

300 g rensade kantareller
3 msk smör
3 msk vitvin
2 hackade vitlöksklyftor
Salt & peppar
250 g ricottaost
75 g parmesan
150 g parmaskinka

2 msk finhackad gräslök
10 körsbärstomater

Blanda ingredienserna till degen. Låt gärna degen vila en stund i kylskåp innan du trycker ut den i en pajform. Nagga pajskalet med en gaffel och förgrädda i 200 °C cirka 10 minuter.

Stek kantarellerna med smör och vitlök i ett par minuter, smaka av med salt och peppar. Tillsätt vitvinet och låt det koka in ett par minuter.

Lägg mindre biter av parmaskinka i pajskalet och håll över kantarellerna. Lägg små klickar med ricotta jämnt fördelat över pajskalet. Skär tomaterna i halvor och lägg runt i kanten. Till sist, strö parmesan över.

Grädda i 200 °C cirka 30–40 minuter.