

## Västerbottenpaj med kantareller och romsås & svampbruschetta

I år verkar det bli en bra svampsäsong. Och tidig. Stella följde med mormor ut i skogen och den här korgen med kantareller kom hon hem med.

Härligaste känslan tycker jag är att tillaga svampen direkt. Nu räckte det till både en svampbruschetta och en västerbottenpaj med kantareller. Pajen åt vi till middag med räkor och romsås, men den passar även perfekt till kräftsivan!







Nu gjorde jag pajen i en vanlig pajform, men vill man ha den högre går det även att göra den i en springform. Eller om man hellre vill det, i små portionsformar. Jag gillar grahamsmjöl i pajdegen. Då känns den både nyttigare och matigare.

TIPS! Enklast att rensa svampen är att ta en matpensel med naturborst och borsta av all smuts. Då slipper du att den blir blöt och kladdig.

## Västerbottenpaj med kantareller och romsås

### Pajskal

150 g smör  
2 dl vetemjöl  
1,5 dl grahamsmjöl  
2 msk kall mjölk eller vatten  
1 tsk salt

### Fyllning

Ca 1 liter kantareller  
150 g riven västerbottenost  
1/2 gul lök  
Smör att steka i  
2-3 msk finhackad gräslök  
2 ägg  
2 dl crème fraiche  
Ev. 1/2-1 dl vatten  
Salt & nymalen vitpeppar

### Romsås

4 dl crème fraiche  
1 dl majonnäs  
4 msk röd stenbitsrom eller ishavsrom  
Lite finhackad dill  
Salt & svartpeppar



Börja med att sätta på ugnen på 200°C. Blanda ingredienserna till pajdegen antingen i en matberedare eller för hand. Låt degen vila i kylskåp 20-30 minuter. Nagga pajskalet och förgrädda ca 10 minuter. Låt den svalna lite innan du fyller den.

Finhacka löken och skär kantarellerna i mindre bitar. Fräs löken i smöret tills den blir glansig utan att ta färg. Tillsätt kantarellerna och låt fräsa i ca 5 minuter under omrörning. Krydda med salt & peppar. Fördela kantarellfräset i det förbakade pajskalet. Strö över lite av den rivna osten. Vispa sönder ägget i en bunke och tillsätt crème fraiche och eventuellt lite vatten. Blanda väl och smaka av med salt & peppar. Håll äggstanningen över pajen, strö över gräslöken och resten av osten. Grädda i 175°C i ca 15 minuter, eller tills den är gyllenbrun. Det beror helt på ugnen (jag hade den inne några minuter längre). Godast blir den om den får stå och gona till sig en stund innan ni äter den.

Gör i ordning såsen under tiden pajen är i ugnen. Blanda crème fraiche och majonnäs ordentligt. Tillsätt rom och finhackad dill. Rör om. Salta och peppra. Smaka av.



## Svampbruschetta med rostad prosciutto

### 6-8 personer

400 g svamp, t.ex. kantareller

6-8 skivor prosciutto (ca 80 g)

1 rödlök

2 vitlöksklyftor

6-8 skivor lantbröd

Smör

Olivolja

Salt & peppar

Färsk basilika

Sätt ugnen på 225°C. Lägg skinkskivorna på en bakpappersklädd plåt. Tillaga i ugnen 7–8 minuter, de ska bli knapriga. Skär svampen i mindre bitar. Skala och finhacka rödlök och vitlök. Fräs svampen i smör i en stekpanna tills den fått fin färg. Lägg i lök och vitlök. Krydda med salt och peppar. Låt fräsa tills löken är mjuk.

Pensla brödsnivorna med olja. Stek dem någon minut på varje sida, gärna i en grillpanna. Fördela svampblandningen på bröden. Toppa varje bröd med en skiva prosciutto och strimlad basilika.