

Finaste pajen med sparris och västerbottenost

Kolla vilken fröjd för ögonen! Gjorde denna sparris- och västerbottenpaj och frös in som fyra lunchlådor. Med sallad och [den här romsåsen](#) till blev det värsta lyxlunchen. För att få pajdegen lite fiberrikare bytte jag ut 1/2 dl av vetemjöllet mot grahamsmjöl.



Sparris- och västerbottenpaj

Pajdeg

125 g smör, kallt

3 dl vetemjöl

lite iskallt vatten

¼ tsk salt

Fyllning

4 ägg

3 dl mjölk

1 dl vispgrädde

1 nypa salt

1 knippe sparris

300 g riven Västerbottenost eller annan vällagrad ost, t. ex. prästost



Arbeta ihop smör, vetemjöl och salt för hand eller i en matberedare. Tillsätt några droppar vatten om degen känns för torr. Täck degen med plastfolie och ställ in i kylan i ca 30 minuter. Kavla ut degen och täck en pajform 25-27 cm alternativt tumma ut degen i en pajform. Ställ in formen i kylan i ytterligare 15 minuter.

Värm ugnen till 200 grader medan pajen vilar i kylan.

Nagga botten med en gaffel och grädda pajskalet i ugnen i ca 10 minuter.

Under tiden, vispa äggen och blanda i mjölk, grädde och salt. Skär sparrisen i tunna skivor, spar topparna till garnering. Blanda ner sparrisen i fyllningen tillsammans med osten. Häll upp blandningen i pajskalet. Garnera med sparristopparna. Grädda mitt i ugnen i 30 – 40 minuter. Servera varm eller kall, gärna med sallad.

Receptet hittade jag hos [systrarna Eisenman](#).