

## Västerbottenspaj

8 PORTIONER

Ett ostigt tillbehör till kräftor

### Ingredienser:

Pajdeg  
150 gr smör i kuber  
3 dl mjöl  
3 msk vatten

### Fyllningen:

4 schalottenlökar, finhackade  
40 gr smör  
3 ägg  
2 dl vispgrädde  
150 gr västerbottenost, riven  
1/2 knippe dill, plockad och grovskuren  
salt

### Gör så här:

#### Pajdegen,

Sätt ugnen på 175 grader

Mixa smör, mjöl och vatten hastigt i en mixer.

Tryck ut degen i en ugnssäker form, 24 cm i diameter. Ställ formen en stund i frysen.

Nagga pajskalet med en gaffel och förgrädda i nedre delen av ugnen ca 15 minuter.

Ta ut och svalna.

#### Fyllning,

Fräs löken mjuk i smöret utan att den tar färg.

Låt kallna. Vispa ihop ägg och grädde i en skål.

Blanda i lök, ost och dill. Smaka av med salt.

Häll smeten i det förgräddade pajskalet och grädda i nedre delen av ugnen ca 40 minuter tills fyllningen har stannat helt.

