



Potatis- och västerbottenpaj

En god paj att servera till en bit kött, grillat eller helstekt. Eller kanske tillsätta lite skinka, eller knaperstekt bacon och sedan äta pajen som en varmrätt för sig med en god grönsallad till.

4-6 portioner

Pajskal:

100 g smör
1½ dl vetemjöl
1½ dl grahamsmjöl
2½ msk vatten

Blanda samman smöret och mjölet till en smulig massa, tillsätt sedan vattnet och blanda samman till en smidig deg. Kläm ut degen i en pajform med löstagbar kant och ställ i kylen ca 1 timme för att vila. Grädda pajskalet i ugnen 12-15 minuter i 225 grader tills skalet fått gyllengul färg.

Fyllning:

500 g kokt kall potatis
1 gul paprika
1 rödlök
250 g västerbottenost
2 dl crème fraiche
½ dl gräslök
Salt och peppar

Tärna potatisen och paprikan, hacka rödlöken och gräslöken samt riv västerbottenosten. Blanda samman allt, tillsätt crème fraiche och smaka av med salt och peppar. Häll fyllningen i det förgräddade pajskalet och grädda ca 20 minuter tills fyllningen fått en härlig gyllene färg. Låt pajen svalna något innan den skärs upp och serveras.

*Smaklig måltid och lycka till.
Önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Anders Carlsson*

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se