

# Kirskålspaj



► Jonas Hammar, husföreståndare vid länsstyrelsen.

► **Finhacka löken och vitlöken och fräs i oljan, tillsätt den blancherade kirs-kålen.**

## ► Receptet

Nu är tiden för ogräset som nästan finns i allas trädgårdar. Nämligen kirskaål. Och om det inte finns i din egen så finns det gott om det även i offentliga miljöer. Plocka de späda bladen och blanchera snabbt. Lägg ner i lättsaltat kokande vatten, låt koka upp och häll av.

### Pajdeg

(har man riktigt bråttom, köp en färdigkavlad)  
Annars i matberedaren:  
3 dl /180 g vetemjöl  
125 g kylskåpskallt smör  
3 msk kallt vatten

Mixa ihop allt. Går att tumma ut i pajform direkt alternativt vila i kyl i 30 minuter för att kunna kavla ut.

### Fyllning

5 dl kirskaål  
1 st gul lök  
1 st vitlöksklyfta  
1 msk olja  
4 dl mjölk  
4 st ägg  
150 g rivna Big Ben från Jürss mejeri

Salt och svartpeppar

**Finhacka löken** och vitlöken och fräs i oljan, tillsätt den blancherade kirskaålen.  
Fördela i pajskalet.  
Fördela över den rivna osten.

Vispa ihop ägg och mjölk, smaka av med salt och peppar.

Grädda i 200 grader i ca 30 minuter, lite mindre om pajformen är större.

Mvh

**Jonas Hammar**  
Husföreståndare vid länsstyrelsen



**STOLT  
MAT**  
I SÖRMLAND