

Kräftskiva med ostpaj

Snart är kräftskivorna här. Ett tips är att bjuda på god ostpaj till läckerheterna. Västerbottenost är vanligt i de här sammanhangen men här kommer ett recept med Prästost.

STOLT
MAT
I SÖRMLAND

Pajdeg

125 g smör
3 dl vetemjöl
1 msk vatten

Fyllning:

300 g riven Prästost
3 ägg
2 dl vispgrädd
1 krm svartpeppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Mixa smör och mjöl i matberedare till en smulig massa. Tillsätt vattnet och mixa ihop till en smidig deg.

Tryck ut pajdegen i en pajform (24 cm i diameter). Nagga formen i botten och ställ in i ugnen ca 10 minuter.

Vispa ägg och grädd, tillsätt osten. Smaka av med salt och peppar.

Häll ostfyllningen i pajskalet och grädda ca 20 minuter tills pajen stelnat. Låt svalna.

Kräftlag:

4 liter vatten
1 mörk öl, t ex Porter, 33 cl
1 1/2 dl salt
4 sockerbitar
1 näve dillfrö
Rikligt med kronhill



► Björn Eriksson. Äger och driver butiken Den Lokala Maten i Strängnäs.



► Kräftorna smakar himmelskt ihop med en bit ostpaj.