

Sparris_ parmesan_ paj

Sparris_ p_ med_ p_

Den här pajen är tänkt att serveras med en sallad på färsk spenat och räkor. Välj helst späda spenatblad och vänd dem bara med lite olivolja och balsamvinäger. Servera gärna färska räkor med skal så att var och en kan skala själv.

Till 6 personer:

4 dl vetemjöl (240 g)
150 g smör
ca 2 msk vatten
en rund pajform, ca 27 cm
i diameter

Fyllning:

500 g färsk grön sparris
4 ägg
2 1/2 dl mellangrädde
1/2 tsk salt
1 krm nymald svartpeppar
75 g riven färsk parmesanost

Gör så här:

1. Blanda mjöl och smör i en skål eller i en matberedare. Nyp ihop eller kör snabbt i matberedaren till en smulig deg. Tillsätt vatten och arbeta ihop en fast deg. Tryck ut den i pajformen till ett jämnt lager i botten och upp på kanterna. Nagga botten och ställ i kylen minst 30 min.
2. Sätt ugnen på 200°. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min.
3. Ansa sparrisen och skär bort den nedersta lite trådiga biten. Koka dem i lättsaltat vatten ca 2 min. Skölj dem i kallt vatten och låt dem rinna av. Dela dem ev om de är långa.
4. Vispa samman ägg, grädde, salt, peppar och parmesanost.
5. Fördela sparrisen lite huller om buller så de inte ligger för tätt. Häll på äggblandningen och grädda pajen mitt i ugnen ca 30 min.
6. Servera pajen ljummen, gärna med en sallad på färsk spenat och färska räkor.