



SPARRISPAJ

EN HÄRLIG PAJ MED MYCKET OSTSMAK SOM FUNKAR PÅ BUFFEN, MIDDAG ELLER LUNCH

°C 200

8 st

30 min

125 g smör
3 dl vetemjöl
2 msk vatten
1 purjolök
250 g sparris
125 g Allerum Crème Svensk Karaktär
2 ägg
1 dl matlagingsgrädde
salt
peppar

Sätt ugnen på 200°. Mixa smör med mjöl i en matberedare. Häll i vatten och kör till en jämn deg. Tryck i degen i en form. Täck med folie och förgrädda pajskalet i ca 10 minuter eller tills det precis har fått lite färg. Strimla purjolöken och fräs den i olja. Lägg i sparrisen så att den får lite färg. Vispa ihop Allerum Crème Svensk Karaktär med ägg och grädde. Krydda med salt och peppar. Häll äggstanningen i pajskalet och lägg i purjolök och sparris. Grädda mitt i ugnen i ca 30 minuter.