Västerbottensostpaj



Ingredienser

Paideig:
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 150 g smør
♥ 2 ss kaldt vann
♥ 0,5 ts salt
- -
♥ 1 egg til pensling

Ostefyll:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 dl helmelk
♥ 300 g Västerbottensost (se tips)
♥ 4 egg
♥ 1 ts sukker

Serveringsforslag 1):
♥ hakket rødløk
♥ rømme
♥ torskerogn av god kvalitet
♥ dill

Serveringsforslag 2):
♥ kaktusfiken
♥ mango
♥ granateplekjerner
♥ rømme
♥ vaniljesukker

Fremgangsmåte

Ha mel og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør til smøret smuldrer seg helt med melet. Tilsett kaldt vann og kjør videre til deigen samler seg.

Press deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform som er 25 cm i diameter. Prikk deigen med en gaffel og sett formen kjøleskapet i en halvtime.

Ta formen ut av kjøleskapet og pensle over bunn og kanter med sammenvispet egg.

Stek så paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter, til bunnen har fått gyllen farge. Ta paien ut av ovnen og avkjøl. Slå varmen på ovnen ned til 140°C.

Til fyllet has melk og fløte i en kjele. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen. Riv osten på rivjern og ha osten i kjelen. Rør til osten har smeltet helt sammen med fløtemelken. Visp sammen eggene og bland dette i samme med en liten teskje sukker. Smak eventuelt til med litt salt og pepper.

Hell fyllet forsiktig i paien og sett den tilbake midt i ovnen. Stek paien videre, men nå på 140°C, til fyllet virker fast. Det tar ca. 35-40 minutter.

Avkjøl paien litt før servering.

Tips

♥ Västerbottensost er en berømt svensk ost, som nå heldigvis også fås kjøpt mange steder i Norge! De fleste velassorterte matbutikker som har ostedisker, slik som for eksempel Meny, COOP Mega og ICA, burde ha osten for salg og det samme gjelder delikatesseforretninger med ostedisk. Så det er bare å spørre etter Västerbottensost neste gang du er innom din lokale ostedisk! 🙂

♥ Västerbottensostpaj smaker godt både når den er varm og nystekt og når den er kald. Merk at konsistensen på fyllet vil være bløtt når paien er nystekt, men stivner når paien er avkjølt.

♥ Klassisk tilbehør til Västerbottensostpaj er rømme, hakket rødløk og rogn. Et dilldryss i tillegg, og smakene passer komplett sammen! Jeg testet i tillegg paien sammen med tropiske frukter og en klatt rømme smaksatt med vaniljesukker, og det ble også veldig godt!

Velg selv etter smak og behag... 🙂

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vasterbottensostpaj