



Arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform, 24 cm i diameter. Nagga degen och ställ formen kallt i 30 minuter.

1. Fyllning: Skala, dela och skiv löken tunt. Fräs den mjuk i smör på låg värme i cirka 20 minuter utan att den blir brynt. Krydda med salt och peppar.

3. Sätt ugnen på 200°.

4. Förgrädda pajdegen i 10 minuter. Bred ut löken i pajformen. Strö över riven ost.

5. Vispa ihop ägg, crème fraîche, grädde, salt och peppar och häll i formen. Baka pajen i 30 minuter tills äggstanningen stelnat.

6. Topping: Skala räkorna och blanda med olja, citronsaft och dill och lägg på pajen.

Fyllt bröd med kantareller och tomat

Lätta och luftiga bröd med goda fyllningar som passar fint till skaldjursfesten. Dessutom väldigt roliga att baka.

2 stycken, 140 minuter

50 g jäst
75 g smör
5 dl mjölk
2 tsk salt

2 msk ljus sirap
13 dl vetemjöl

Fyllning 1

125 g riven ost, 31%
1 dl hackade oliver
1 dl hackade soltorkad tomat
i olja
1 dl örter, färsk basilika,
persilja, färsk timjan

Fyllning 2

200 g kantareller
1 msk smör
1 schalottenlök
salt och peppar
½ dl dill
125 g riven ost, 31%

Pensling

ägg
sesamfrön

Gör så här

1. Smula jästen i degskålen. Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken. Värm till 37° och häll över jästen. Rör om tills den lösts upp. Tillsätt salt, sirap och

det mesta av mjölet.

2. Arbeta degen väl i maskin i 5 minuter. Låt degen jäsa över-täckt i 45 minuter.

3. Fyllning 2: Ansa, hacka och fräs kantarellerna tills vätskan kokat in. Lägg i smör och hackad lök och fräs ett par minuter. Krydda med salt och peppar. Låt svalna.

4. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela den i två bitar. Kavla ut varje till en platta, 25x40 cm. Lägg över på en plåt med bakplåtspapper.

5. Skär diagonala snitt in mot mitten men spara en bit, cirka 10 cm, mitt i. Lägg riven ost, hackade oliver, grovt hackade tomater och örter i mitten. Gör likadant med den andra degen men lägg på svamp, dill och riven ost.
6. Vik in kanterna som en fläta över fyllningen. Låt jäsa över-täckt i 45 minuter.

7. Sätt ugnen på 200°.

8. Pensla med uppvispat ägg och strö på sesamfrön. Grädda strax under mitten i ugnen i 20 minuter.