

Recept från Sven o Pias samling

Maggans Vajpaj

Receptet baserat på Maggans familjetradition, med ursprung i Norrbotten.

Se till att alla ingredienser är tillgängliga. Total tillagningstid ca 1 tim.

Ingredienser:

600 gr renskav (tinad), skär vid behov till mindre bitar

2 st schallottenlökar

1 tsk timjan

3 dl buljong (gärna av sk viltfond)

2 tsk viltkrydda

1 krm vitpeppar

½-1 tsk salt

1, 5 dl tjock grädde

Pajdeg

150 gr smör

1,5 dl vetemjöl

1,5 dl grahamsmjöl

(1 tsk kallt vatten)

Äggstanning

3-4 ägg

3 dl gräddmjölk (~1,5 dl mjölk + 1,5 dl tjock grädde)

1 dl riven ost (gärna Västerbotten eller liknande)

Tillbehör:

Tomater, svamp (gärna kantarell), grönsallad.

Beredningen:

Gör först pajdegen. Arbeta ihop det kalla smöret med mjölet, ev en gnutta vatten. Lägg i kylan en stund (en kvart eller så).

Hacka och stek löken m lite timjan. Fräs köttet, Blanda i den stekta löken, tillsätt buljongen och kryddor. Låt puttra en stund, häll på grädden, fortsatt småputtra. Ställ till sidan.

Klä en lämplig (22-23 cm) pajform, förgrädda vid 175 grader ca 12 min. Tag ut och låt svalna lite.

Rör ihop äggstanningen, lägg köttröran i pajskalet, lägg ut de stakta kantarellerna, häll över äggstanningen. Grädda i ugn 175 grader ca 35 min.

Tips:

Rött fylligt vin (t ex Brolio), eller en kraftig IPA passar bra i glasen.