



## Västerbottensostpaj med vintips

Västerbottenpaj eller om man säger det rätt, Västerbottensostpaj är enkelt att laga och smakar ljuvligt. För alla som vill lyxa till det serveras pajen med kantareller eller löjrom.

Jag gillar ost som en del kanske noterat, smält ost ännu mer. En paj med mycket Västerbottensost är förstås en av mina favoriträtter och jag serverar den utan att blinka till julbordet, påskbordet, midsommarbuffén, till kräftorna med mera, med mera.

Laga pajen i portionsformar till förrätt eller som "fingerfood", det vill säga mingelmat eller så gör jag pajen i förväg låter den svalna och tar den med i picknick-korgen.

Förenkla med färdig pajdeg, det gör jag ibland, livet ska vara lätt att leva!

## Västerbottensostpaj med tillbehör

En god ostpaj kan varieras hur mycket som helst. Lägg till en klick löjrom för lyxkänsla. Eller varför inte skogens guld, de gula kantarellerna. Grillad sparris fungerar fint, lite god skinka eller kanske med en näven färsk spenat och lite pinjenötter på toppen. För goda kombinationer med vin är det framförallt vad du toppar din paj med som styr.



## Västerbottensostpaj

### Pajdeg

125 g smör  
3 dl vetemjöl  
1 msk kallt vatten

### Fyllning

150 g riven Västerbottensost (minst)  
3 ägg  
2 dl vispgrädde  
1 krm salt  
1 knivsudd cayennpeppar (eller svartpeppar)

### Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader. Blanda snabbt ihop ingredienserna till pajdegen, gärna i en food processor, och låt den sedan vila minst 30 minuter i kylskåpet. Har du bråttom så lägg den en kvart i frysen.
2. Klappa ut degen i en pajform, nagga den och förgrädda den i cirka 10 minuter. Vispa ägg och grädde, rör ner osten och smaksätt med salt och peppar.
3. Sänk värmen till 200 grader. Häll ostfyllningen i pajskalet och grädda i cirka 25 minuter tills pajen stelnat. Låt den svalna något eller helt.

4. Om du gör pajen i portionsformar gör du på samma sätt men kortar ner tiderna i ugnen.

## Västerbottensostpaj med kantareller

Variera pajen genom att bryna en liter rensade kantareller i smör med en skivad vitlöksklyfta. Lägg ner dem i det förgräddade pajskalet innan du slår ostfyllningen över.

## Västerbottensostpaj med löjrom

Rör ihop 1 dl gräddfil, 0,5 dl crème fraiche, nymalen svartpeppar, 3 msk hackad gräslök och några msk löjrom (eller annan rom) . Servera som tillbehör till pajen eller ”dutta” små klickar ovanpå om du gjort portionspajer. Garnera gärna med extra gräslök.

## Vin och dryck till Västerbottensostpaj

Om du äter Västerbottensost utan tillbehör, kanske en liten bit efter maten, kan du testa med en glas calvados, mycket gott. Eller ett rött vin med lite fruktsötma, som exempelvis en amarone.

Se Vinbankens stora **Calvados bäst i test artikel:**

<https://vinbanken.se/2017/09/17/calvados-bast-i-test-2017/>

Till en ostpaj passar det med en torr cider eller med akvavit och en kall veteöl.

Vill du dricka vin till Västerbottensostpajen så välj ett relativt fylligt och fruktigt vitt vin. Om pajen serveras som tillbehör till kräftor välj ett friskare vin.

*Se länk med vintips till kräftor <https://vinbanken.se/2015/08/10/vin-till-krافتor-och-kraftskiva-lackra-tillbehor/>*

## Vintips, sommaren 2018

### Vita viner

1. Spier Signature Sauvignon Blanc Sémillon 2017 (2234), Spier Wines, Coastal Region Sydafrika, 79 kr

Druvor: 74% sauvignon blanc, 26% semillion

Fruktig, lite tropisk smak med inslag av persika och varm citrus. Bra köp för liten peng!

Drick till naturell ostpaj med grön sallad till.

Betyg: 3+

2. Moreau Chardonnay 2017 (75700), J. Moreau & Fils, Bourgogne Frankrike, 99 kr

*BESTÄLLNINGSSORTIMENTET.*

Druvor: Chardonnay

Torr, medelfyllig, frisk och fruktig smak av gula äpplen, gröna päron, mogen citrus och en lätt örtig twist och stänk av mineral.

Serveras lax till ostpajen är det här vinet helt rätt med sina örtiga inslag och gula fruktsmak.

Betyg: 3+

### **Rött vin**

1. Morellino di Scansano Riserva Morisfarms 2015 ( 2029), Morisfarms, Morellino di Scansano Italien, 149 kr

Druvor: Sangiovese. merlot, cabernet sauvignon

Fyllig, kärnig, körsbärsfruktig smak med inslag av örter, viol, läder, tobak och med en finfin längd.

Ett av sommarens bästa röda viner, utmärkt till paj, pizza eller pasta för alla som gillar "vin" men går lika bra till grillade lammracks med örtig sås.

Betyg: 4+

### **Rosévin**

1. La Vie en Rose 2016 (75731), Château Roubin, Côtes de Provence Frankrike, 259 kr för 1,5 liter magnumflaska.

*Beställnings Sortimentet.*

Torr, medelfylligt rosévin som smakar av röd frukt, har inslag av hallon och en frisk, lätt örtsmakande längd. Trevligt rosévin i magnumflaska passar fest eller stora sällskap!

Servera till ostpajen med löjromsklick och njut av att sommaren är här. Hurra!

2. Campos de Luz Rosé 2017 (74512), Vinergia, Cariñena Spanien, 59 kr

*Beställnings Sortimentet.*

Druvor: Garnacha

Smak. Blekt ljusrosa, torr och lättsam bärig smak av hallon med blommig rondör. Vi har provat vinet till melon och prosciutto. Sött och salt!

Fynd för sitt pris!