

Ostpaj med löjromsröra

8 pers.

Pajdeg

120 g smör
3 dl vetemjöl
1 msk vatten

Fyllning

150g riven smakrik ost typ Västerbottensost
3 st. ägg
1,5 dl grädde
1 krm salt
1 krm svartpeppar
Sen kan man också lägga i 3-4 msk chevreost

Romröra

$\frac{1}{2}$ st. fänkål
 $\frac{1}{2}$ st. gurka
 $\frac{1}{2}$ - 1 st. lime (saften)
1 dl löjrom
1 dl crème fraiche
2 msk finhackad dill
salt och peppar

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Blanda ingredienserna till pajdegen. Låt vila i kylskåp ca 30 min.
Kavla eller tryck ut degen i en smord pajform eller pajform med bakplåtspapper i botten. Dra upp pajdegen så det blir en kant.
Nagga och förgrädda i 10 min.
3. Vispa ägg och grädde och tillsätt den finrivna osten. Smaksätt med salt och peppar.
4. Strö ut chevreosten i pajskalet. Häll i ostfyllningen. Grädda i 20 min tills pajen stelnat. Låt svalna.
5. Dela fänkålen på mitten. Skär bort roten. Tärna fänkålen mycket fint.
Skala och ta bort kärnhuset ur gurkan och tärna fint. Blanda med fänkålen och limesaften.
Tillsätt löjrom, crème fraiche, lite svartpeppar och dill. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera pajen med romröra på en bädd av ruccolablad. Garnera med en klyfta lime.