

Lingon- och kolapaj.

Pajdeg:

5 dl vetemjöl.

200 g smör.

5 msk vatten.

Hacka smöret i mjölet, tillsätt vattnet och arbeta ihop degen.

Kavla och kläm ut degen i en pajform

Grädda pajskalet i ugn 225 grader ca 20 min.

Låt det kallna.

Kolasås:

2,5 dl vispgrädde

2 dl mjölk

4 msk socker

1 dl sirap

2 msk smör

Blanda alla ingredienser utom smöret i en tjockbottnad kastrull.

Koka upp tills såsen får ljudbrun färg och fått kolasmak.

Smöret tillsättes under omrörning.

Lägg 5 dl frysta lingon på pajskalet.

Häll över den varma såsen.

Servera med en klick vispgrädde.

Lycka till!