

Västerbottenpaj med auberginesallad



4 portioner:

3 deciliter siktat dinkelmjöl

100 gram smör

6 ägg

150 gram riven västerbottenost

1 aubergine

3 1/2 matskedar olivolja

1 matsked vitvinsvinäger

410 gram Black Eye bönor

1 romansallad

250 gram körsbärssallad

1 orange paprika

1 1/2 deciliter gräddfil

1/2 rödlök

salt och svartpeppar.

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.

Hacka ihop mjöl 1/2 tesked salt och smör i en skål.

Tillsätt 2 matskedar vatten arbeta ihop detta till en deg.

Tryck ut degen i pajformen.

Nagga botten med en gaffel och förgrädda skalet i mitten av ugnen i 10 minuter.

Vispa ihop äggen den rivna västerbottenosten med 2 matskedar vatten och 2 kryddmått svartpeppar.

Häll fyllningen i pajskalet och grädda i ugnen i 20 minuter.

Skär auberginen i skivor på bredden och stek den i lite olivolja i 3 till 4 minuter per sida.

Krydda med salt och svartpeppar.

Skölj bönorna i vatten och låt dom rinna av.

Grovhacka romansalladen.

Skär körsbärstomaterna i klyftoroch tärna paprikan.

Blanda grönsakerna med den stekta auberginskivorna.

Gör sedan dressingen blanda 2 matskedar olivolja, 1 matsked vitvinsvinäger. 2 kryddmått salt och 1 kryddmått svartpeppar.

Ringla dressingen över salladen.

Finhacka rödlöken.

Klicka gräddfilen på pajen och strö över rödlöken över gräddfilen.

Servera västerbottenpajen med salladen.

Smaklig spis.