

Recept på en enkel och väldigt god räkpaj

Detta behöver du:

- Pajdeg – egen eller färdigköpt
- 200 g stora skalade räkor
(Färska räkor är naturligtvis bäst, men det går också fint med stora skalade räkor från frysdysken)
- 200 g riven mozzarella
- 200 g fryst och tinad bladspenat
- 3 ägg
- 3 deciliter crème fraiche
- Dill (ask ca 20 g)
- Salt och peppar

Servera med en fräsch sallad



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Rulla ut pajdegen i formen. Den färdigköpta har ett papper i botten som förhindrar att pajen fastnar.
3. Strö i hälften av osten och fördela räkorna jämt i pajskalet.
4. Krama ur den tinade spenaten ordentligt och fördela den i pajskalet.
5. Vispa ihop de tre äggen med crème fraiche. Salta och peppra efter smak.
6. Häll blandningen i pajskalet.
7. Blanda hackad dill med resten av osten och strö över pajen. Spara några kvistar till garnering.
8. Grädda pajen i ca 30 minuter.

Några vintips till den här pajen:

- Callia Alta Pinot Grigio (B)
- Domaine Reine Juliette Picpoul de Pinet (P)
- Esprit Bio Sauvignon Blanc – Eko (P)
- Grüner Veltliner Heideboden – Eko (B)

(B) – Beställning (P) - Privatimport