



# Recept

## Älgfärspaj

### FÖR 4 PERSONER

#### PAJDEG:

*2,5 dl grahamsmjöl*

*1,5 dl vetemjöl*

*175 g smör*

*4 msk vatten*

#### FYLLNING:

*2 gula lökar*

*2 msk smör*

*400g älgfärs*

*salt och peppar*

*0,5 tsk sambal oelek*

*rosmarin eller oregano*

*1 dl chilisås*

#### GRATINGERING:

*4 ansjovisfiléer*

*1 liten squash*

*1,5 dl riven herrgårdsost*

#### TILLAGNING:

1. Hacka samman grahams- och vetemjölet med smöret. Tillsätt vattnet och blanda hastigt ihop till en deg. Tryck ut degen i en smord pajform och sätt den att vila i kyl i cirka 30 minuter.
2. Skala och finhacka löken. Fräs den i en gryta i en del av smöret. Stek färsen i resten av smöret i två omgångar i en stekpanna och lägg i grytan med löken.
3. Vispa ur stekpannan med lite vatten och häll skyn över färsen. Tillsätt salt, kryddor och chilisås. Låt koka på svag värme i cirka 10 minuter.
4. Lägg färsröran i pajskalet. Dela ansjovisarna och fördela över färsröran. Täck med squash i 0,5 cm tjocka skivor och strö över riven ost. Gratinera pajen i 200 graders ugnsvärme mitt i ugnen cirka 15 minuter eller tills osten fått lite färg.

#### SERVERINGS TIPS:

Servera med en fräsch grönsallad.

Vinförslag:

5123 Masi Campofiorin Ripasso