



Recept

Viltfärspaj med curry och champinjoner

6 personer

800g viltfärs

200g champinjoner

1 hackad lök

1 ½ msk curry

2 msk rapsolja

1 msk japansk soja

1 msk vetemjöl

2dl crème Fraiche

Salt

1 ägg

Smördeg som täcker en form till fyra personer gången två

Kavla ut smördegen lite och täck botten på en pajform. Pensla insidorna på formen innan du lägger i degen, då rasar inte kanterna ned. Förgrädda smördegen i 200 grader i 10 minuter eller tills den fått fin färg.

Fräs köttfärsen i oljan med lök, champinjoner, curry och lite salt. Pudra över mjölet och sjud under omrörning i 6-8 minuter. Tillsätt crème fraiche och soja, puttra ytterligare några minuter. Lägg färsen i den förgräddade formen och täck över med smördeg på toppen och pensla med uppvispat ägg. Grädda i 200 grader till dess pajen fått fin färg. Servera med en syrlig sallad.

Dryckesförslag: Penfolds Rawson Retreat Shiraz Cabernet (6942)