

## LAMMFÄRSPAJ

### Pajdeg

200 gr smör eller margarin

5dl vetemjöl

1dl kallt vatten

### Fyllning

3 hg lammfärs

1 msk smör

1 tsk salt

2 kryddmått svartpeppar

1 dl strimlad purjolök

1 dl hackad dill

3 msk senap

3 msk chilisås

1 ½ dl gräddfil

Hacka ihop smör och mjöl. Tillsätt vattnet. Arbeta snabbt samman till en deg. Låt vila i 30 minuter i kylskåpet. Sätt ugnen på 225°C.

Dags för fyllningen. Bryn färsen så att den blir smulig och genomstekt. Krydda med salt och peppar. Blanda i purjolök och dill. Efterstek några minuter på låg värme. Blanda så ned senap, chilisås och gräddfil.

Låt ”röran” sjuda några minuter.

Kavla ut  $\frac{3}{4}$  av degen och lägg den i en vid smord form (ca 30 cm i diameter)

Förgrädda pajskalet ca 10 min. Ta ut formen lägg i fyllningen. Gör ett lock av återstående delen av degen, eller ta ut små dekorativa kakor med kakmått. Grädda pajen i ca 20 min eller tills pajskalet fått färg.

Servera med en grönsallad och ev. vin eller öl som dryck.

Idé: I månaden augusti finns ett utmärkt glutenfritt pajskal som också fungerar utmärkt till lammfärspajen.