Viltpaj

Pajdeg:

125 g smör

3 dl vetemjöl

1 msk vatten

Fyllning:

200 g färs av hjort eller älg

1 tsk paprikapulver

1 tsk salt

1 tsk curry

½ tsk svartpeppar

1 dl vatten

1 grönsaksbuljongtärning

1 msk honung

2 tsk basilika

2 ägg

2 dl mjölk

1 dl riven goudaost (eller annan hårdost)

1 dl riven edamerost (eller annan hårdost)

Nyp ihop smör och mjöl. Blanda i vattnet och blanda till en jämn deg. Låt degen vila en stund i kylskåpet. Tryck ut degen i en pajform. Förgrädda pajskalet i 175 grader i mitten ugnen cirka 10 minuter.

Bryn köttet och krydda med paprikapulver, salt, curry och svartpeppar. Häll vattnet över färsen och tillsätt buljongtärningen. Låt småkoka en stund och tillsätt därefter honung och basilika.

Vispa upp äggen med mjölken och häll sen äggstanningen över pajen. Strö över den rivna osten. Grädda pajen i 200 grader i mitten av ugnen 20-30 minuter.

Vintips

Castillo de Molina Pinot Noir Reserva (455377, 11,99€) passar fint till andrätten. Vinet är medelfylligt, bärigt och friskt. Härlig färg och en aromatisk doft i glaset ger fin stämning vid höstbordet. Lämplig serveringstemperatur på det här vinet är cirka 15 grader. Ett mycket prisvärt vin.

Recept och foto: Martina Uthardt

Vintips: Jessica Piispanen