

Carianas ostpaj

Ostpaj är en specialité ombord på segelbåten Cariana, en Shipman 28 från 1976. Receptet är hämtat ur bätkokboken Gott ombord, av Carina Lernhagen Matz. Hon är medarbetare i den klassiska båttidningen På Kryss.

Pajdeg

150 g margarin eller smör
3 dl vetemjöl
½ tsk salt
1 msk vatten

Fyllning

200 g mild emmenthaler eller lagrad grevé ost
3 ägg
Lite paprikapulver och svartpeppar
1 dl mjölk
2 dl matlagingsgrädde

Blanda ihop mjöl och smör eller margarin.
Tillsätt vattnet. Låt degen ligga och vila så kallt som möjligt i en plastpåse i en timme eller mer.
Kläm ut degen i formen. Eller använd en pajdegsmix (t.ex. Maizena).
Skär osten i små kuber och lägg i den pajklädda formen.
Vispa upp äggen i en skål och tillsätt kryddor.
Värm mjölk och grädde till kokpunkten och häll över äggen.
Vispa samman och häll i pajformen.
Grädda på lägsta värme i cirka 50 minuter eller tills äggstanningen stelnat.

