

PÄRONPAJ OCH GRÖNMÖGELOST



6 personer

3 päron
2 msk smör, rumsvarmt
125 g grönmögelost
2 kvistar färsk rosmarin
1 krm nymald svartpeppar

Pajdeg:

100 g rumsvarmt smör
2 dl vetemjöl
1 krm salt
3 msk kallt vatten

Tillbehör:

80gr ruccolasallad

Gör så här:

Blanda smör, mjöl och salt i en matberedare eller på en arbetsbänk. Häll i vattnet lite åt gången. Blanda snabbt ihop till en deg.

Klä en pajform med degen. Picka den med en gaffel. Låt den vila ca 60 min i kylan. Sätt ugnen på 225 °C
Förgrädda pajskalet mitt i ugnen i ca 10 min.

Skala, kärna ur och skär päronen i klyftor. Lägg päronklyftorna tätt i pajskalet, klicka över smöret och grädda mitt i ugnen ca 30 min.

Låt pajen svalna något innan grönmögelosten skivas över. Garnera med färsk rosmarinblad och nymald svartpeppar.

Servera pajen på en bädd av ruccola.