



### Till degen:

- 150 g margarin
- 1½ dl riven ost
- 2½ dl vetemjöl

### Till fyllningen:

- 3½ msk margarin
- 2 msk senap
- 5-6 hårdkokta ägg
- 2 dl vispgrädde
- 500 g oskalade räkor
- 1 burk musslor i vatten
- 3 msk finklippt dill
- skorpmjöl
- riven ost, gärna Västerbotten

Blanda matfett, ost och vetemjöl till en smidig deg. Tryck ut degen i pajformen ( den är svår att kavla ). Pajskalet behöver inte förgräddas.

Smält matfettet till fyllningen i en kastrull. Tillsätt senapen, de hackade äggen och grädden. Låt sjuda på svag värme tills det börjar tjockna, ca 15 min. Rör då ner räkorna, de lätt hackade musslorna och dillen.

Häll smeten i formen. Strö över skorpmjöl och riven ost. Grädda pajen i 200 gr ca 30 min.

Pajen kan göras iordning i förväg och gräddas strax före servering.

Servera med grönsallad och ett gott bröd.

### Tips:

Pajen är jättegod när den är kall, passar utmärkt som utflyktsmat!