

### BÄSTA PAJEN

Ingen kräftfest utan en god västerbottenpaj.  
Servera den med rött, rödbet och gräddfil eller, som  
här, med örter och sparris. Bista E och Försberg  
söker för receptet.



### MÅNADENS Mat

AV COCCHIA VARECH

### Örtar med sting

Varför inte äta oströckan  
Bestå av bara svenska örter? Från  
Åkerum kommer tre spännande örter  
örter som fått smak av single malt  
whisky, rom och konjak. Bäst tyckte vi  
på redaktionen om den med konjak-  
smak. Pris 22 kr.



### OLIVOLJA PÅ HÄTET

Marqués de Valdeusa är en god olivolja från sydvästra Spanien. Den är producerad  
av IOC (International Olive Oil Council) och finns att köpa i delikatessbutiker och  
saluhisar runt om i landet. Öppen saluhis av Ololi, som också har försäljning via  
[www.olivoljor.se](http://www.olivoljor.se). I Östern Marqués de Valdeusa hittar du spännande olivoljor  
från Italien här.

## Augustik

### VÄSTERBOTTENPAJ MED ÖRTER OCH SPARRIS

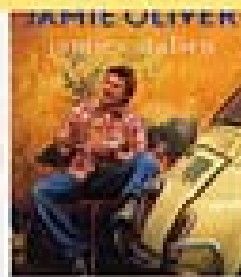
- 4-6 portioner
- 2 dl vetemjöl
- 100 g smör eller margarin
- 1 msk vatten
- 10 halvskivade ochskalatomater
- 2 1/2 dl rivet västerbottenost
- 2 ägg
- 2 dl mjölk
- 1 dl färdigkänd färskväs örter
- 1 värd grön sparris
- TILL SMÅNINGAR:
- machessallad, nucella
- färska örter, till exempel tomter
- olivolja

1. Blanda vetemjöl och smör, gärna i en  
maskinblandare. Tillsätt vatten och arbeta snabbt  
sammen till en degboll.
2. Smörj en pajform på cirka 24 cm i diameter.  
Tryck eller kavla ut pajdeggen. Nagga med en gaffel.  
Förgrädda pajkaket i 225 grader i cirka 10 minuter  
i den nedre delen av ugnen.
3. Placera tomaterna med den runda sidan upp i  
pajkaket.
4. Vipa sammen rivet ost, ägg och mjölk. Tillsätt  
ostsmak. Häll fyllningen över tomaterna och grädda  
pajen i 25-30 minuter i den nedre delen av ugnen.
5. Bryt av de nedre delarna på sparrisen, skiva dem  
färdigt mjuka i smulor av vatten.
6. Blanda sallad, sparris skuren i mindre bitar,  
klippa örter och lite olivolja. Toppa pajen med  
garneringen strax innan servering.

### Olive oil on the net

Marqués de Valdeusa is a good-tasting olive oil from  
southwest of Spain.

It is rewarded by IOC and can be bought in delicatessen  
boutiques and market halls around the country. The oil is  
sold by Ololi, who also has an Internet-boutique at  
[www.olivoljor.se](http://www.olivoljor.se). Here you can also find exciting olive oils  
from Italy.



### VIVA JAMIE

Här må vara hur utsläppligt som helst - men jag tillhör  
definitivt Jamie Olivers fans. Hans enkla, chockrika recept och  
passionerade syn på matlagning och råvaror har alltid  
stannat mig. Dessutom gillar han italiensk mat! Att resa  
genom Italien och lära sig brudbrudningens bästa  
recept hade länge varit en dröm för Jamie. Drömmen för-  
verkligades och resultatet blev boken Jamies Italien  
som är hans bästa hittills.  
Albert Bonniers förlag, cirka 299 kr

### SNAPS TILL SKIVAN

Ärens sammansatta från Kollersthorms,  
Sommargylling, är frok kryddad med rommar och  
cipori. Varusnummer 09, pris 144 kr

