

Pumpa-paj med CAMBOZOLA, salvia och hasselnötter



Ingredienser (för 4 portioner):

För degen:

200 g mjöl
100 g cream cheese
100 g kallt smör i bitar
1/4 tsk fint havssalt

3 ägg

Litet mjukt smör för stekningen och till formen
Havssalt och färskmald svartpeppar

För fyllningen:

150 g CAMBOZOLA, i småbitar
100 g crème fraîche
1 liten Hokkaido-pumpa (ca 700 g)
3 schalottenlökar

För toppingen:

50 g hasselnötskärnor
1 msk smör
1 liten nya salviablاد

Tillagning:

1. Rör snabbt ihop mjölet med färskost, smör och salt till en slät mördeg. Tryck till den något, lägg över den i en lufttät burk och låt vila i kylskåpet i 1 timme.
2. Värm upp ugnen till 180 °C över- och undervärme. Skölj pumpan väl, torka av den och lägg den på ett ugnsgaller. Baka den i ca 30 minuter; den går då lättare att skära. Använd handskar och ta ut pumpan ur ugnen. Dela den på hälften och låt svalna något. Skrapa ur kärnorna och skär pumpan i klyftor, ca 1/2-1 cm tunna.
3. Skala schalottenlöken och skär den i tunna ringar. Värm upp litet smör i en stor panna på medelhög temperatur. Låt schalottenringarna bli glansiga i några minuter.



Pumpa-paj med CAMBOZOLA, salvia och hasselnötter



Tillagning:

4. Smörj en quiche- eller pajform (med diameter 28-32 cm) med mjukt smör. Kavla ut degen runt på lätt mjölad bänk så att den passar i formen och kan dras upp mot kanten. Lägg degen försiktigt över kaveln och lägg den i den förberedda formen. Tryck till den väl överallt, skär bort överskottsdeg på kanten. Lägg ett skikt bakplåtspapper på degen och fördela krutonger resp. torkade baljväxter därpå. Grädda botten i uppvärmd ugn i ca 10 minuter. Ta bort vikter och bakplåtspapper, och grädda i ytterligare 3 minuter.
5. Tillred fyllningen under tiden: häll äggen med crème fraîche och CAMBOZOLA i stavmixer eller en hög omrörningsskål. Använd mixern eller en pureringsstav för att snabbt men kraftigt blanda till en slät massa. Smaka av med litet salt och peppar.
6. Ta ut den förgräddade botten ur ugnen, fördela schalottenlöken därpå och lägg sedan på pumpaklyftorna i en cirkel ovanpå. Häll över ägg-ost-blandningen. Grädda quicken i ugnens nedre tredjedel på galler i ca 35 minuter tills att den blir gyllenbrun.
7. Ta ur quichen ur ugnen och låt svala på ett köksgaller i ca 15 minuter.
8. Undertiden tillreds toppingen: rosta hasselnötskärnorna i en panna utan fett. Lägg upp dem på en ren diskhandduk och skrubba bort skalen. Grovhacka nötterna. Låt smöret smälta långsamt på medelhög värme i en panna. Häll de sköljda och väl avrunna salviabladen i smöret, och stek dem långsamt knapriga. Detta görs bäst på låg värme – varken smöret eller salvian får bli bränd.
9. Skär tårtan i bitar, strö över hasselnötskärnorna, lägg på salviablod och droppa ev. över resten av smöret från pannan. Servera omedelbart.

TIPS: Man kan avstå från slutgräddningen, då gräddar man pajen på 200 °C och ställer ugnsgallret direkt på ugnsbotten. Beakta gräddningstiden och öka den ev. med 5 minuter.