

Världens enklaste äppelpaj



Efter en lite tråkig morgon där frun stukade sin fot rätt ordentligt när hon halkade på en parkering kände vi att trots planen att laga mer nyttig framöver så behövdes det lite paj när barnen lagt sig. Jag ville ha en snabb smakrik paj och letade direkt efter en äppelpaj med mandelmassa, ett av de första förslagen som kom var denna äppelpaj som Gabriel Jonsson lagt upp på koken.se. Till dagens paj valde vi äppelsorten Santana med en balanserad syra och sötma, jag gillar att nörda ner mig i detaljer och att mixa med lite olika sorter. Att alltid köpa Ingrid Marie känns tråkigt i mina ögon, bättre då att testa lite olika och testa sig fram vad som blir bra i till exempel paj, sillinläggning, i maten.

4 äpplen, skalade och tunnt skivade

1 dl vetemjöl

½ dl havregryn

½ dl strösocker

½ dl riven mandelmassa

100 gram smör

Mald kanel

Sätt ugnen på 200°, smörj en pajform (eller annan ugnsfast form), blanda vetemjöl, havregryn, socker och mandelmassa i en skål. Lägg äppelskivorna i formen och pudra över kanel efter smak, strö över blandningen av de torra ingredienserna. Hyvla smöret med hjälp av osthyvel och täck pajen med smör.

Grädda i 20-30 minuter tills pajen fått en fin knäckig yta, servera med vaniljglass

eller vaniljsås.