

# Matjesillpaj

6-8 personer.

250 gr kavring  
100 gr smör

Smält smöret, finfördela kavringen i mixer. Häll smöret över kavringen och kör lite till.

Klä en pajbotten med smeten, klä eventuellt botten först med plastfolie. Ställ i kyl 15 minuter.

250 gr matjessill, finskuren spara lite spad.  
1 rödlök, finhackad  
250 gr kesella  
3 dl gräddfil eller crème fraiche  
4-6 gelatinblad  
svartpeppar

blanda alla ingredienser, utom gräslöken, Smält gelatinet med matjesspadet blanda kraftigt. Häll i pajformen. Låt stela 3-4 timmar. Garnera med den fin klippta gräslöken.