

LAXPAJ

4 - 6 portioner

Ingredienser

3 dl vetemjöl
150 g smör eller margarin
150 g keso

Fyllning

250 g strimlad, rökt eller gravad lax
Ca 10 cm purjolök
 $\frac{1}{2}$ dl finhackad dill
2 avokador

Äggstanning:

3 ägg
2 dl mjölk
1 dl grädde
 $1\frac{1}{2}$ dl riven ost
1 tsk salt
1 km svartpeppar

Tillagning:

Blanda samman mjöl och matfett. Tillsätt keso och arbeta samman till en rund degboll, gärna i en matberedare. Svep in i plastfolie och låt vila svalt i ca 30 minuter.

Sätt ugnen på 225° C. Kavla eller tryck ut degen i en smord form ca 24 cm i diameter. Nagga skalet med en gaffel. Förgrädda pajskalet i ca 10 minuter.

Skär laxen i mindre bitar, strimla purjolöken och finhacka dillen. Skala, kärna ur och skiva avokadofrukterna tunt. Fördela lax, dill och purjolök i det förgräddade pajskalet. Blanda samman ägg, mjölk, grädde, riven ost samt kryddor. Häll stanningen över fyllningen och lägg ner avokadoskivorna. Grädda i mitten av ugnen i ca 30 minuter eller tills pajen har fått fin färg.

Vill du ha mer fisk- och skaldjurskänsla så tillsätt lite skalade räkor eller kräftstjärtar.