

Laxpaj

Ingredienser till 4 - 6 portioner

- 3 dl vetemjöl
- 150 gram smör
- 2 msk kallt vatten

Fyllning

- 250 gram rökt eller gravad lax
- 10 cm purjo
- ½ dl finhackad dill
- 2 avokador

Äggstanning

- 3 ägg
- 2 dl mjölk
- 1 dl grädde
- 1 ½ dl riven ost
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar

Tillagning

1. Blanda allt för pajskalet och forma till en boll.
2. Låt vila i kylan ca 30 minuter.
3. Sätt ugnen på 225 °C.
4. Tryck ut degen i smord form, ca 24 cm i diameter.
5. Nagga skalet och förgrädda i ca 10 minuter.
6. Strimla laxen.
7. Strimla purjon.
8. Finhacka dill. Skala, kärna ur och skiva avokadofrukterna tunt.
9. Fördela lax, dill och purjon i det förgräddade skalet.
10. Blanda samman ägg, mjölk, grädde, riven ost samt kryddor.
11. Häll stanningen över fyllningen och lägg i avokadon.
12. Grädda i mitten av ugnen i ca 30 minuter eller tills pajen fått fin färg.

Extra: Skalade räkor tillsätts direkt efter gräddningen.