

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

LAXPAJ FÖR MATLÅDAN

Ingredienser

pajskal
2,5 dl dinkelmjöl
100 g smör
100 g keso

Fyllning
200 g lax, rökt
2 st ägg
2 dl grädde, matlagning
1 nypa dill
1,5 dl ost, riven *(mager)*

tillbehör
4 st sallad, blandad

Gör så här

Pajskal
1. Hacka samman ingredienserna till pajdegen och tryck ut i formen. Låt vila ca 1 timme i kylen.

2. Sätt på ugnen på 200 °. Grädda pajdegen i 15 minuter. Låt svalna.

Fyllning:
3. Skär laxen i mindre bitar, hacka dillen fint. Fördela över pajskalet.

4. Blanda samman ägg, grädde och ost. Häll över laxen och grädda i ugnen ca 25 minuter.

6. Frys i portionsbitar.

Servera med grönsallad och cocktailtomater.

ca 625 kcal per portion