

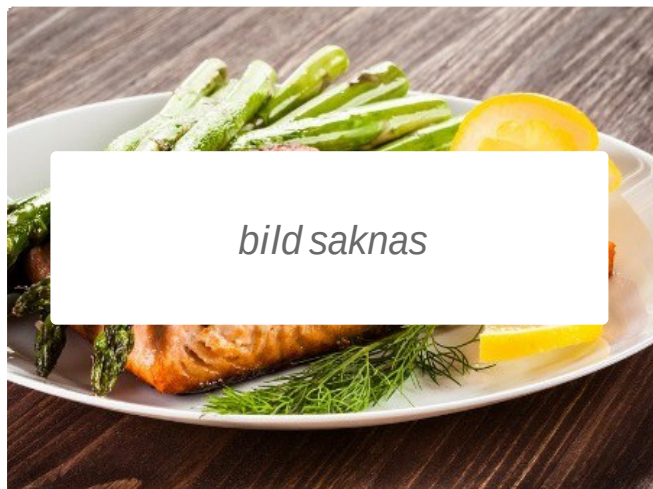


bild saknas

- ▮ 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 kylan.

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