

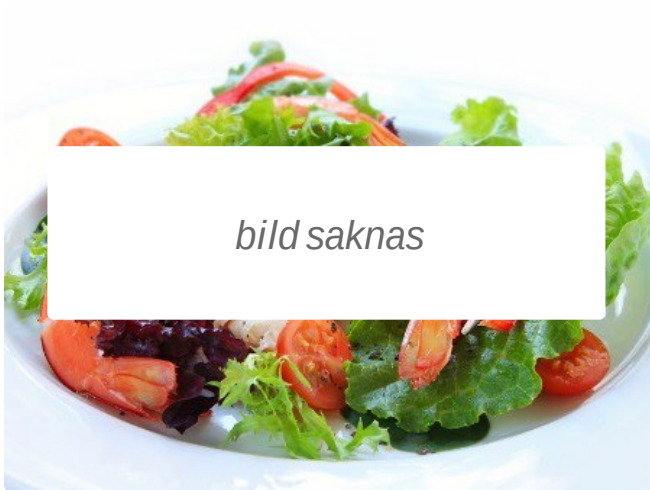


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Fest

RÄK & CRABBSTICKSPAJ

Ingredienser ▮

3 dl gräddfil
1 dl majonnäs
2 pkt crabsticks
500 g räkor
1 burk champinjoner, hela
1 knippe dill
1 nypa ital. salladskrydda

▮ Skalet

3 dl vetemjöl
1 dl ost, riven
200 g margarin
1 msk vatten

Gör så här ▮

Blanda ihop ingredienserna till pajskalet och rör ihop till en pajdeg.

Grädda pajskalet i ca 10-15 min i 200 grader.

Låt skalet svalna.

Blanda ihop fyllningen och låt stå och dra i kylan. Sen Läger du fyllningen i det kalla skalet. Servera pajen kall!