



4 - 6 pers

Pajdeg:

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

Fyllning:

- 250 gr strimlad, rökt eller gravad, lax
- ca 10 cm purjolök
- ½ dl finhackad dill
- 2 avocador

Äggstanning:

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

Gör så här:

Blanda samman mjöl och matfett. Tillsätt vatten och arbeta samman till en deg, gärna i en matberedare. Svep in i plastfolie och låt vila svalt i ca 30 min.

Sätt ugnen på 225 gr. Kavla eller tryck ut degen i en smord form, ca 24 cm i diameter. Nagga skalet med en gaffel. Förgrädda det sedan i 10 min.

Skär laxen i mindre bitar. Strimla purjolöken och finhacka dillen.

Skala, kärna ur och skiva avocadofrukterna 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 avocadoskivorna

Grädda i mitten av ugnen i ca 30 min eller tills pajen har fått fin färg.

Tips:

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