

Laxpaj med fetaost

Laxpaj med fetaost

5–7 portioner

Tid 1 timme 30 minuter

Du behöver

Pajdeg

5 dl vetemjöl

200 g smör, kylskåpskallt

5–6 msk iskallt vatten

Fyllning

1–2 msk matolja

250 g babyspenat

1 liten purjolök

4–5 salladslökar

1 stor röd paprika

1–2 msk smör

400 g gravad lax i bit

3 msk rostade pinjenötter

Ägg- och ostsmet

100 g finsmulad fetaost

150 g gratängost

3 ägg

(1 krm salt)

3 dl grädde

1/2–1 krm nymalen svartpeppar

Till garnering och servering

ev 2–3 msk rostade pinjenötter

grönsallad

citronklyftor

Gör så här

1 Mät upp mjöl och smör i matberedare monterad med kniv. Kör till en smulig massa. Häll i vattnet genom mataröret och kör snabbt ihop till

en smidig deg. Tryck ut degen i en pajform (ca 25 centimeter i diameter), så att den kommer upp lite över kanten. Nagga pajen med en gaffel och ställ kallt cirka 20 minuter.

2 Värm ugnen till 225 grader. Förgrädda pajen i mitten av ugnen 10–15 minuter.

3 Hetta upp oljan i en stor stekpanna. Lägg i spenaten och rör om tills den mjuknar, cirka 1 minut. Låt spenaten kallna och krama ur all vätska.

4 Ansa, snitta, skölj och skär purjon i skivor. Ansa och skiva salladslöken. Dela, kärna ur och skiva paprikan. Fräs allt det skivade i smöret cirka 3 minuter.

5 Skär laxen i skivor.

6 Blanda ingredienserna till ägg- och ostsmeten i en stor bunke. Blanda i urkramad spenat och de frästa grönsakerna. Blanda i nöterna. Vänd ner laxen. Häll fyllningen i den förgräddade pajskalet.

7 Sänk ugnstemperaturen till 200 grader. Sätt pajen i nedre delen av ugnen 45–60 minuter eller tills fyllningen är gräddad. Täck vid behov pajen med en bit smörad aluminiumfolie efter halva gräddningstiden.

8 Garnera pajen med extra pinjenötter och servera med grönsallad och citronklyftor.