



4 pers

- 1 färdig smördeg
- 1 kg räkor med skal
- 3 msk majonnäs
- 2 dl gräddfil
- 1 dl löst vispad grädde
- 60 g röd stenbitsrom
- 5 dl blandad sallad
- 200 g grön minisparris eller burksparris
- 1 fint skuren gul lök
- 1 ask minitomater
- dillkvistar

Lägg ut smördegen i pajformen och nagga den noga med en gaffel. Förgrädda pajskalet i ca 10 min i 200 gr.

Skala räkorna.

Blanda majonnäsen, gräddfilen och grädden i en bunke. Rör i stenbitsrommen och den finhackade löken.

Varva alla ingredienserna i pajskalet och låt stå och dra i en timme innan servering.