

Laxpaj, 6 personer

2 dl gräddfil
1,5 dl mjölk

Pajdeg:

210 gr vetemjöl
100 gr smör
1 äggula
1 msk olja
3msk vatten

Fyllning:

500 gr gravad och eventuellt lite rökt lax
0,5 tsk vitpeppar
1 dl dill, hackad
200 gr riven västerbotten
150 gr Körsbärstomater
250 gr Fryst broccoli

Äggstanning

4st ägg

Tillagning

1. Ta fram smöret och låt det stå framme en stund
2. Lägg samtliga ingredienser till pajdegen i en bunke och knåda ihop degen. Tryck ut den i en form var noga med att den inte blir tjock i skarven mellan kant och botten.
3. Sätt ugnen på 225°
4. Lägg i laxen i laxrosor
5. Lägg på halva körsbärstomater och broccoli.
6. Blanda vitpeppar dill och västerbotten
7. Vispa ihop äggstanningen och håll den i formen, det gör inget om den går över pajskalet.
8. Grädda i mitten av ugnen i 55 min (Efter ca 40 minuter kan du täcka den med folie för att den inte ska få för mycket färg)
9. Låt pajen vila i 10-15 min innan servering.

VOILA!

