



FISK

Matig paj med lax och ädelost

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **50 min** Portioner: **4**



En matig paj som kommer att göra succé på buffébordet!

INGREDIENSER

Pajdeg

3 dl vetemjöl
150 g smör
2 msk vatten

Fyllning

50 g purjolök
300 g kallrökt lax
100 g broccoli
100 g blåmögelost
0.5 st citron
40 g gruyèreost

Äggstanning



3 dl mjölk
3 st ägg
0.5 tsk salt
1 tsk peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär smöret i små kuber och lägg det med mjölet i en bunke eller matberedare och arbeta ihop degen (med hjälp av lite vatten).
- 2** Kavla ut pajdegen och lägg den i en pajform (ca 24 cm i diameter). Ställ den utkavlade pajdegen i kylan medan du förbereder fyllningen.
- 3** Förgrädda pajdegen i ca 10 minuter innan ni fyller den för att få en krispigare botten. Lägg aluminiumfolie i formen och fyll med bakkulor eller frysta ärtor som tyngd.
- 4** Dela laxen i kuber 1 x 1 cm och lägg i botten av pajen.
- 5** Koka små brocolibuketter snabbt i saltat vatten, ca 3 min. Skär purjolöken i tunna skivor och sedan i halvmånar. Fräs löken och broccolin i smör på låg värme tills löken är mjuk.
- 6** Pressa saften av en halv citron över broccoli- och purjolöksröran och lägg sedan detta över den rökta laxen. Strö över ädelosten.
- 7** Vispa mjölk och ägg till en äggstanning, krydda med salt och peppar och häll sedan äggstanningen över fyllningen.
- 8** Avsluta med riven Gruyère-ost.
- 9** Grädda pajen i 200°C i mitten av ugnen i ca 30 minuter.