



FISK

Lax- & sparrispaj

Kock: **Frida Johansson** Tid: **45 min** Portioner: **4-8**

Påskens godaste matpaj fylld med lax, sparris och ett stort lass färska örter!

Att servera paj på buffén är nästan alltid lika uppskattat. Det fina med matpaj är dessutom att man själv kan bestämma lite över hur mättande man vill att den ska vara beroende på vad man stoppar i den. Just den här pajen är av den lite lättare sorten, som yppar sig perfekt till påskbuffén eller som lättare lunch tillsammans med en sallad.



Många kan tycka att det är lite krångligt att laga paj på grund av diverse förgräddningar av pajskal. Här bjuds det dock på en variant som kräver minimalt med förarbete och endast en gräddning. Personligen så uppskattar jag denna pajdegen för att den inte blir särskilt torr och smulig som vissa degar har en tendens att bli. Pajen smakar som allra bäst när den har fått stå till sig åtminstone någon timme och sedan avnjuts lite ljummen. Med andra ord så går den utmärkt att förbereda i förväg, samt att ha i matlådan dagen efter.



INGREDIENSER

Pajdeg

25 g rumsvarmt smör
2-2.5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 nypa salt
0.75 dl mjölk

Fyllning

250 g kallrökt lax
1 pkt grön sparris, fryst
1.5 dl hackade färska örter (oregano + dill)

Stanning

3 st ägg
2 dl creme fraiche
1 dl matlagingsgrädde
salt & peppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla torra ingredienser till pajdegen. Smula samman med smöret tills det inte finns några klumpar kvar och rör sedan försiktigt ner mjölken. Bearbeta till en fast och smidig deg. Plasta in degen och låt den vila en stund i kylan.
- 2** Sätt ugnen på 225 grader. Koka sparrisen enligt anvisningarna på paketet och låt svalna lite lätt. Skär laxen i mindre bitar och hacka de färska örterna. Dela sparrisen i mindre bitar och blanda sedan samman med örterna och laxen.
- 3** Vispa samman äggstanningen. Tryck sedan ut pajdegen tunt i en form och fördela ut fyllningen. Avsluta med att hälla över stanningen.
- 4** Grädda pajen mitt i ugnen i 20-25 minuter. Låt gärna svalna innan servering.