

Kantarellpaj med bacon

KANTARELLPAJ MED BACON

Receptet är för 3-4 personer

PAJDEG

3 dl	mandelmjöl
0,5 dl	skalade sesamfrön
1 msk	psylliumhusk/fiberhusk
1 tsk	havssalt/himalayasalt
40 gram	kokosolja
1 st	ägg

FYLLNING

1 liter	färska kantareller
10 skivor	bacon
2 st	gul lök

ÄGGSTANNING

3 st	ägg
2 dl	kokosmjölk
1-2 dl	hackad gräslök
Efter tycke & smak	svartpeppar

Psylliumhusk och fiberhusk är samma sak.

HUSGERÅD

Måttats
Matberedare
Pajform
Stekpanna
Sax
Kniv
Bunke
Ballongvisp

Kantarellpaj med bacon

Kantarellpaj med bacon

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Börja med pajdegen och mixa mandelmjöl och de skalade sesamfröna i en mixer
- Tillsätt de övriga ingredienserna och mixa till en deg
- Tryck ut degen i en pajform och nagga med en gaffel
- Förgrädda pajskalet i ca 10 minuter tills det fått lite färg
- Börja med fyllningen
- Läg lite animaliskt fett, [ghee \[shoppingcarticon\]](#) eller kokosolja i en stekpanna och klipp ner baconet och bryn lätt
- Skala och hacka löken och rör ner med baconet (om du använder färsk lökstjälk som jag gjorde så kan du vänta med att röra ner löken tills på slutet när kantarellerna och baconet stekt ihop)
- Häll ner kantarellerna och bryn ihop med bacon och lök tills det blivit lite gyllene
- Vispa ihop ägg, kokosmjölk, hackad gräslök och lite svartpeppar i en bunke
- Blanda ner kantarellfyllningen i äggstanningen
- Häll blandningen i pajskalet
- Grädda pajen i 25 minuter tills äggstanningen stelnat

Kantarellpaj med bacon 1

Nu är din Kantarellpaj klar att avnjutas antingen på buffébordet eller tillsammans med en härlig sallad.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)