

Laxpaj med sparris och salladslök

LAXPAJ MED SPARRIS OCH SALLADSLÖK

För 4-6 personer

PAJDEG

3 dl mandelmjöl

0,5 dl skalat sesamfrö

1 msk psylliumhusk/fiberhusk

1 tsk havssalt/himalayasalt

40 gram kokosolja

1 st ägg

FYLLNING

1 st knippe sparris

1 st knippe salladslök

400 gram kallrökt lax

ÄGGSTANNING

3 st ägg

2 dl kokosmjölk

1 msk dijonsenap

0,5 dl finklippt dill

HUSGERÅD

Måttsats

Matberedare

Pajform

Skalkniv

Bunke

Ballongvisp

Laxpaj med sparris och salladslök

Laxpaj med sparris och salladslök

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Börja med pajdegen och mixa mandelmjöl och sesamfrö 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
- Förbered fyllningen
- Skölj och skär av toppen av sparrisen (ca 5 cm) och lägg åt sidan, dessa ska du dekorera pajen med. Dela sedan den resterande sparrisen i mindre bitar
- Skölj och dela salladslöken i mindre bitar
- Fyll det förgräddade pajskalet med sparrisen (inte toppen) och salladslöken
- Lägg på laxen
- Dekorera med sparris topparna
- Vispa samman äggstanningen och håll över pajen
- Grädda pajen i ca 25 minuter tills äggstanningen stelnat

[Laxpaj med sparris och salladslök](#)

Ät och Njut din underbara paj med en enkel sallad.

Om du är sugen på ännu mer paj så låt dig inspireras av alla våra goda [Pajrecept](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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