

Squashpaj med bacon och pesto

SQUASHPAJ MED BACON OCH PESTO

Receptet är för 4 personer

FYLLNING

1 st	squash
1 st	röd lök
10 skivor	bacon

PAJDEG

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

ÄGGSTANNING

3 st	ägg
2 dl	kokosmjölk
4 msk	pesto på morotsblast

Animaliskt fett, ghee eller kokosolja att steka i.

HUSGERÅD

Måttats
Matberedare
Paj-/ugnsform
Skalkniv
Stekpanna
Sax
Bunke
Ballongvisp

Squashpaj med bacon och pesto

Squashpaj med bacon och pesto

Så här gör du

- Förbered genom att göra en omgång med Pesto på morotsblast (länk till [Peston hittar du här](#))
- Sätt ugnen på 175 grader
- Börja med pajskalet
- Mixa mandelmjöl och sesamfrön i en matberedare med knivbladen
- Tillsätt psylliumhusk, havssalt, kokosolja och ägget och mixa igen 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
- Skölj, dela, kärna ur och dela squashen i mindre bitar
- Skala och dela löken
- Kicka ner t.ex. [ghee \[shoppingcarticon\]](#) i en stekpanna med höga kanter eller stekgryta och lägg i squashen och löken
- Stek samman några minuter
- Klipp ner baconet och stek ihop ytterligare några minuter tills squashen mjuknat något
- Häll över blandningen i det förgräddade pajskalet
- Vispa samman äggstanningen i en bunke
- Häll äggstanningen över pajen
- Grädda i ugnen i ca 25 minuter tills äggstanningen stelnat

[Squashpaj med bacon och pesto 1](#)

[Squashpaj med bacon och pesto 2](#)

Njut av din Squashpaj med bacon och pesto tillsammans med en härlig sallad.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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