

Strikt Paleoräkpaj

PALEORÄKPAJ	
För 4-6 personer	
PAJDEG	
3 dl	mandelmjöl
0,5 dl	skalade sesamfrön
1 msk	psylliumhusk/fiberhusk
1 tsk	havssalt
40 gram	kokosolja
1 st	ägg
FYLLNING	
0,5 kg	skalade räkor
4 st	härkokta ägg
ÄGGSTANNING	
3 st	ägg
2 dl	kokosmjölk
1 msk	dijonsenap
3 msk	dill (går bra med fryst)
DEKORATION	
Efter tycke & smak	färsk dill
HUSGERÅD	
Måttats	
Matberedare	
Paj-/ugnsform	
Kastrull	
Skalkniv	
Bunke	
Ballongvisp	

Strikt Paleoräkpaj

Strikt Paleoräkpaj

Så här gör du

Pajdeg

- Sätt ugnen på 175 grader
- 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

Fyllning

- Skala och skiva de kokta äggen
- Täck botten av pajskalet med äggen
- Fördela de skalade räkorna över äggen

Äggstanning

- Vispa samman ägg, kokosmjölk, dijonsenap och dill i en bunke
- Häll äggstanningen över äggen och räkorna
- Grädda Räkpajen mitt i ugnen i ca 25 minuter tills äggstanningen stelnat
- Dekorera med lite färsk dill vid servering

[Räkpaj 1](#) Recipe not found or type unknown

Ät och Njut tillsammans med en stor och härlig sallad!

Låt dig även inspireras av andra goda [pajer](#) som du hittar här i Paleoskafferiet.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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