

Strikt Paleotacopaj

PALEOTACOPAJ

För 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

400 gram	nötfärs
Efter tycke & smak	tacokrydda
1 dl	vatten

ÄGGSTANNING

3 st	ägg
2 dl	kokosmjölk
3-4 dl	het salsa

DEKORATION

Efter tycke & smak	paprika eller tomat
Efter tycke & smak	klippt gräslök

HUSGERÅD

Måttats
Matberedare
Pajform
Stekpanna
Bunke
Ballongvisp

Strikt Paleotacopaj

Paleotacopaj

Så här gör du

- Förbered en omgång med Het Salsa. Länk till [Vår Heta Salsa hittar du här](#)
- Förbered en omgång med Tacokrydda. Länk till vår [Tacokrydda hittar du här](#)
- 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
- Bryn nötfärsen i lite kokosolja
- Häll på tacokryddan över nötfärsen och rör om
- Häll på vattnet och rör om igen så att kryddorna riktigt går in i nötfärsen
- Låt vattnet koka in i nötfärsen
- Fyll pajskalet med nötfärsen
- Vispa samman äggen och kokosmjölken och tillsätt den heta salsan, ta salsa efter tycke och smak
- Häll äggstanningen över nötfärsen
- Dekorera med lite paprika
- Grädda pajen mitt i ugnen i 25-30 minuter eller tills äggstanningen stelnat och fått fin färg

Nu är tacopajen klar att avnjutas! Servera pajen tillsammans med en fräsch sallad.

Gör gärna ett besök i Paleoskafferiet och inspireras av fler härliga [pajer](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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