



PÅSKPAJ

Påskens goda paj innehåller bland annat kallrökt lax och broccoli. Bjuds med kyld ört- och romsås.

FOTO: DAN STRANDQVIST

Laxpaj med kall ört- och romsås

Bra påskmat ska vara lättlagad, festlig och inte allt för dyr. En laxpaj är ett bra tips.

Serverad med kall ört- och romsås blir pajen garanterat en duundersuccé.

Påskpaj med ört- och romsås

6-8 personer

Till pajdegen:

3 dl vetemjöl

150 g smör

1 krm salt

2 msk kallt vatten

Till fyllningen:

300 g broccoli

300 g rökt lax

1 1/2 dl grädde

1 1/2 dl mjölk

1 1/2 dl riven ost

3 ägg

2 msk hackad dill

2 msk hackad gräslök

peppar

Till såsen:

4 dl mager crème fraîche

1 dl lättmajonnäs

3 msk hackad dill

3 msk hackad persilja

3 msk hackad gräslök

50 g röd stenbitsrom

salt och peppar

Kör smör, mjöl och salt i matberedaren till grynig massa. Slå i vatten och kör ihop till deg. Låt degen vila kallt i 30 minuter.

Dela broccolin i buketter som förvälls någon minut och sedan rinna av. Skär laxen i små bitar. Kavla ut och täck en pajform med deg. Nagga med gaffel och förgrädda tomt cirka 10 minuter i 200 graders ugn.

Fyll skalet med broccoli och lax. Vispa ägg, grädde, mjölk och riven ost. Krydda med peppar, hackad dill och gräslök. Salt behövs inte. Fyll pajen och grädda den 35 minuter mitt i 200 grader varm ugn.

Blanda alla ingredienser till såsen som serveras kyld till ljummen paj.

DAN STRANDQVIST/TT SPEKTRA

dan.strandqvist@ttspektra.se