

Kall Laxpaj – perfekt till buffébordet



Pajskal

200 g kavring

50 g smör

Fyllning

150 g kallrökt lax, finstrimlad

2 morötter, skurna i bitar storlek som små räkor

2 msk grönsaksbuljong

2 ägg, hårdkokta, hackade

2 avokado, i små bitar

1 liten röd lök, finhackad

1 dl oatly Imat fraiche

3 msk majonnäs

1-2 tsk pressad citron

Salt och peppar

Dekoration

Löjrom, citron och dill

Så här gör du;

Skär kavringen i mindre bitar och lägg i en matberedare med kniv. Kör till smulor. Smält smöret och blanda det med brödsmulorna. Tryck ut blandningen i en 26-28 cm pajform. Ställ formen kallt. Koka upp 1 dl vatten med grönsaksbuljongen, lägg i morotsbitarna och koka 5 minuter, så de får en sälta som en räka. Låt de svalna. Koka äggen 8 minuter och låt de svalna. Skär övrigt i bitar. Blanda lax, morot, ägg, avokado och lök med Imat fraiche och majonnäs. Smaka av med citron, salt och peppar. Bred ut fyllningen i pajskalet. Pajen kan gärna stå och mogna några timmar i kylskåpet före servering. Dekorera med löjrom, citron och dill.

Du kan byta ut smör till kokosfett och ta mjölkfri majonnäs om du vill ha mjölkfritt.

Smaklig måltid! / Monica

