



Kall laxpaj

Ingredienser 1 paj

Pajskal:

3 dl	grahamsmjöl
140 g	smör
0,5 msk	vatten, kallt
1 st	pajform, med löstagbar botten, ca 26 cm i diameter

Fyllning:

1 st	gurka
150 g	rädisor
1 tsk	salt
2 dl	kesella
200 g	philadelphiaost
2 msk	pepparrot, färsk och riven
1 dl	gräslök, finhackad
4 dl	rucola, finhackad
200 g	gravad lax, skivad
200 g	kallrökt lax, skivad

Tillagning

Lättgjord laxpaj på rökt och gravad lax. Den läggs tillsammans med bl a färskost och rucola i ett gräddat pajskal.

1. Blanda grahamsmjöl och smör i en matberedare och kör snabbt ihop till en deg. Tillsätt vatten och kör någon sekund.
2. Tryck ut degen i en pajform i botten och upp på kanterna. Ställ den kallt ca 30 min. Sätt ugnen på 200°.
3. Tryck fast 1 ark aluminiumfolie på degen och gör några lufthål i botten med en gaffel. Grädda mitt i ugnen först 15 min med folie och ytterligare 10 min utan folie. Låt pajskalet svalna.
4. Skala gurkan och dela den på längden. Kärna ur och skär gurkan i tunna skivor. Ansa och skiva rädisorna tunt. Blanda gurka och rädisor i ett durkslag och blanda med salt. Låt stå att rinna av ca 30 minuter.
5. Blanda kesella, philadelphiaost, pepparrot och gräslök. Bred ut massan i ett jämnt lager i pajskalet. Lägg på finhackad rucola samt skivor med gravad och rökt lax.
6. Pressa ur så mycket vatten som möjligt ur gurk- och rädisskivorna. Fördela dem ovanpå pajen och strö över lite fina rucolablad.