



Lyxig laxkaka

Ingredienser 4 personer

Pajdeg

250 g kavring
100 g smör, smält

Fyllning

1 dl dill, finhackad
300 g lax, rökt
200 g räkor, skalade
1 st citron
2 dl crème fraiche
1 krm salt
1 krm vitpeppar

Garnering

Smörgåskrasse

50 g sikrom

Tillagning

En skaldjursälskarens variant av cheesecake.

1. Kör kavringen till smulor i matberedare. Mixa ihop det med smält smör. Tryck ner degen i en form ca 24 cm i diameter. Ställ i kyl minst 1 timme.

2. Hacka dill, lax och de skalade räkorna och riv citronen på rivjärn utan att få med det vita.

3. Rör ihop allt med creme fraiche. Smaka av med ev salt och peppar.

4. Bred blandningen på den kylda brödpajen och dekorera med sikrom och krasse.