FISK

# Laxpaj med spenat

Kock: **Karin Walker** Tid: **80 min** Portioner: **6**

80

Det är gott och enkelt med paj, bara att fixa i förväg och värma när det är dags att äta. Passar på ett buffébord också och då räcker den till många.

## INGREDIENSER

**Pajdeg**
200 g smör
4.5 dl vetemjöl
3-4 msk kallt vatten
0.5 tsk salt

**Fyllning**
300 g färsk lax
200 g fryst bladspenat
1 liten rödlök
3 msk citronsaft
4 ägg
4 dl gräddmjölk (mjölk blandat med grädde)
0.5 dl hackad dill

0.5 tsk salt
nymalen svartpeppar
2-3 dl lagrad riven ost

## GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ihop pajdegen för hand eller med maskin och låt den ligga kallt i ca 20 minuter. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Dela laxen i små bitar, hacka löken och krama ur vätskan ur den tinade spenaten. Pressa citron över laxen, salta och peppra. Vispa ihop ägg, gräddmjölk, dill, salt och peppar i en bunke.
3. Kavla eller tryck ut degen i en pajform (26-28 cm i diam), kläm fast folie runt kanten för att hålla degen på plats. Nagga botten och förgrädda pajdegen i 10 minuter.
4. Höj ugnsvärmen till 200 grader. Fördela spenaten i botten på pajskalet, salta lite, lägg sedan dit lök, lax och riven ost.
5. Tippa över äggstanningen och grädda pajen i 200 grader i 30-40 minuter.