

Tonfiskpaj och världens godaste romsås

Här kommer receptet på tonfiskpajen som jag överraskade Stefan med i onsdags när han kom hem efter två dagars utbildning i Stockholm. Den var till och med ännu godare dagen efter.



Tonfiskpaj med paprika & dill

Pajdeg

75 g smör
3 dl mjöl
3 msk grädde
1 äggvita att pensla med
Salt

Fyllning

3 ägg
2 dl mjölk
1 dl grädde
1 burk tonfisk i olja
1 röd paprika tärnad
1 dl finhackad dill
Salt

Romsås

1 dl Hellmans majonnäs
2 dl turkisk yoghurt
4 msk finhackad dill
1 msk finhackad rödlök
100 g rom eller röd caviar
Salt och nymalen peppar

Tillbehör

Sallad



Blanda ingredienserna till degen och tryck ut den i pajformen. Nagga degen med en gaffel och pensla med äggvita. Baka den i fem minuter på 225 grader.

Blanda ihop mjölk, grädde och ägg med dill och krydda med salt. Fördela tonfisk och paprika jämt i formen och håll på äggstanningen. Grädda i ugnen på 200 grader i cirka 30 minuter.

Blanda alla ingredienser till romsåsen och ställ kallt. Servera pajen med såsen och en god sallad.