

Pai med brie, tomat og oliven (og helt halal)

I går var starten på Ramadan, muslimenes fastemåned. De hverken spiser eller drikker mellom soloppgang og solnedgang og jeg vil tro at det kan bli ekstra lange dager nå i de lyse sommernettene. Jeg skal ikke skrive så mye mer om dette annet enn at jeg er imponert over deres utholdenhet og overbevisning, ramadan mubarak! Forrige uke hadde jeg lunsjbesøk på øya av min venninne Farah og hennes to barn. Jeg må alltid tenke litt ekstra når jeg skal lage halalmat, og synes vegetarmat er en trygg og god løsning. Denne paioppskriften fant jeg på nettet (Matprat) kvelden før hun skulle komme og heldigvis hadde jeg alle ingrediensene i hus (eller skal jeg si hytte). Jeg skal innrømme at pai vanligvis ikke er en favoritt, mest fordi jeg synes de kan bli litt kjedelige og smakløse. MEN IKKE DENNE!

Paibunn:

125 g kaldt smør

200 g hvetemel

2 ss vann

Fyll:

1 stk rødløk

70 g brie

ca 16 stk kalamataoliven

6 stk plommetomat/ eller tilsvarende cherrytomater

2 ss hakket frisk basilikum

1 ts salt

$\frac{1}{2}$ ts pepper

5 stk egg

3 dl melk

litt revet parmesanost (valgfritt)

Lag først paibunnen. Smuldre smør og mel. Tilsett kaldt vann og lag en jevn deig. La deigen stå kaldt i minst 30 minutter, gjerne lenger (natten over). Bruk hender eller foodprosessor. Trykk deigen ut i en paiform, eller bare en vanlig springform som jeg brukte i mangel på noe annerledes, og prikk den med en

gaffel. På tv bruker de alltid kjevle, men jeg synes det er vanskelig å få det tynt nok. Forstek bunnen ved 200 °C i 12-15 minutter til den er litt gylden.



Surr hakket løk så vidt i en panne, del brie i biter, oliven i to og tomatene i skiver eller i to. Ha alt over i det ferdige paiskallet sammen med litt revet ost.



Hell over sammenvispet egg, melk og urter.
Stek paien på 180 °C i ca. 25 minutter til paien har satt seg.
Vi spiste grønn salat til og det funket fint.

