

# Om en god ostepai. Og om å jukse litt på forhånd.

Det tok kanskje litt av da jeg skulle planlegge og lage mat til gårsdagen. Jeg innrømmer det. Neste år gjør jeg det enkelt og griller, minn meg på det! Men jeg tok meg den frihet å jukse litt, det skal jeg ha. For eksempel så kjøpte jeg ferdig paideig. Hvis du merker at du hisser deg litt opp over dette, så er det bare å klikke [her](#) (altså trykke, ikke KLIKKE) og så kan du lage paideigen din fra bunnen.



Juks og vær glad.

Den ferdige paideigen kan du bare rulle ut i formen og dytte den litt på plass og så er det bare å prikke den med en gaffel og forsteke den 10-15 minutter på 200 grader.

I mellomtiden pisker du tre egg lett i en bolle.

Ha i 2,3 dl melk og 2,3 dl seterrømme.

Tilsett en halv ts worstersaus, litt nykvernet pepper og smak deg til med cayennepepper (0,5ts?) og paprikapulver (1ts?) og

sennepspulver alla Coleman hvis du har. Ellers bruker du bare (en god) sennep. Salt evt, men osten tilfører også en del. Speaking of which. I det forstekte paiskallet har du ca 3 dl revet ost. Jeg foretrekker en god cheddar, men bruk det du liker.



Fordel eggestanden over osten og stek i ovnen på 200 grader til paien har "satt" seg og den har fått en fiiiiiin farge. Smaker best lunken, synes jeg.

