

# Små ostepaier med butterdeigbunn

Jeg elsker konseptet fingermat. Et av mine 2013 prosjekter er å arrangere en fest med bare fat på fat med små delikatesser. Kanskje innflytningsfest etter oppussingen? På nyttårsaften lagde jeg disse minipaiene som litt velkomsttapas og de smakte himmelsk! Og dessuten er de relativt lettlagde fordi du kan bruke ferdiglagd butterdeig som bunn.





### **Miniostepaier:**

(12 stk)

*3 plater butterdeig, kjøpes frosne og tines litt på benken.*

*litt smeltet smør til å smøre muffinsformen*

*2 egg*

*1,5 dl melk*

*1,5 dl seterrømme*

*0,5 ts worstersaus*

*en klype cajennepepper*

*nesten en ts paprikapulver*

*1 ts sennep*

*0,5 ts havsalt*

*litt kvernet pepper*

*revet cheddarost (2 dl?) eller annen litt sterk ost*

*litt revet parmesanost*

Det var litt vanskelig å beregne riktig mengde med eggestanden, så mulig du får litt til overs.. Sett ovnen på 180 grader. Smør muffinsformer (i et brett med 12 former). Kjevle ut butterdeigen på en melet overflate og stikk ut sirkler som er større enn bunnen på formene i et muffinsbrett (bruk et glass). Mine stakk bare halvveis opp på formen og paiene ble bra uansett. Prikk bunnene med en gaffel. Forstek paiskallene i 5-10 minutter. Jeg la tørre erter i formene for at de ikke skulle blåse seg så mye opp, men vet ikke hvor lurt eller nødvendig det var. For det første er deigen tynn, så det burde ikke bli noe prob. For det andre var det et sabla styr å pelle ut ertene etterpå.. (Jepp, Bollefrua er særdeles ikke feilfri!;)

Skru opp temperaturen til 190 grader. Visp sammen egg og ha i melk og rømme og krydder. Ha osten i paiskallene og hell over eggestanden. Mine gikk litt utenfor/over selve paiskallet, men det gjorde ingenting for alt fikk fin form likevel og deigen hadde fortsatt litt krønsj. Stek paiene i 20-25 minutter midt i ovnen, du ser når de er gyldne og har "satt" seg. La de avkjøle en stund i formene før du har de over på en rist. Server som de er eller med litt salat ved siden av.

