

Nydelig blåbærpai med marengslokk



Her får du oppskriften på en drøm av en kake. Sprø paibunn, syrlig blåbærfyll og luftig marengslokk. Trenger ikke mer enn det. Unntatt kaffe, da. Man trenger alltid kaffe.

Du trenger:

Til deigen:

100 g meierismør

3 dl siktet hvetemel

1 ss sukker

Til fyllet:

3 gelantin ark

4 eggeplommer

2 dl sukker

0,5 dl frisk sitronsaft

2 ts revet sitronskall

1 dl skogsblåbær (ikke amerikanske), frosne går fint

100 g meierismør, romtemperert

Til marengsen:

4 eggehviter

2,5 dl sukker

1 klype salt

1 ts frisk sitronsaft

Slik lager du paideigen:

Sett ovnen på 200 grader.

Ha mel, sukker og smør i en foodprosessor og kjør raskt sammen til alt smuler seg og du kan kna det sammen til en deig på benken. Trykk deigen ut i en paiform på ca 24cm i diameter. Prikk paibunnen med en gaffel og stek midt i ovnen i 12 minutter. Avkjøl.

Legg gelantinplatene i kaldt vann i fem minutter. Ha eggeplommer, sukker, sitron og blåbær i en liten kasserolle og varm opp mens du visper det sammen. Det skal varmes opp til rett under kokepunktet. Ta kasserollen av varmen og klem vannet av gelantinen. Ha gelantinen i blåbærblandingen og rør til det løser seg opp. Pisk så inn smøret litt etter litt. Hell blåbærfyllet i det avkjølte paiskallet og sett i kjøleskap i minimum tre timer.

Til slutt lager du den italienske marengsen:

Pisk eggehviten med halvparten av sukkeret over vannbad. Tilsett sukkeret gradvis mens du pisker og blandingen sakte varmes opp. Fortsett til du har en blank og luftig marengs.

Fordel marengsen over paien og sett den under grillelementet i ovnen så den blir litt brun på toppen. NB. Følg med hele tiden, marengsen blir fort svidd.

Kos deg.



**Så enkelt lager du sprø
smuldrepai!**



Det er mandag, det er tirsdag, det er onsdag, jeg vet ikke. Det er ikke så viktig. Det er ferie. Sommerdagene renner som en lang, rolig elv med kun enkelte innslag av litt sure miner og dårlig stemning. Familien er i vater.

Ingen planer. Ingen matpakker. Ingen biler. Ingen avtaler. Ingen lekser. Ingen stressemorgener. Ingen ukeshandling. Ingen vekkeklokke. (Unntatt babyen vår). Ingenting vi må. Eller bør. Eller skal. Bare det vi vil. Hvis vi vil.

Og det vi vil er å spise smuldrepai!

Du trenger:

ca 12 stilker rabarbra eller tilsvarende mengde feks epler, skrelt og i biter

2 nektariner, i biter

ca 10 jordbær, i biter

evt 2-3 ss sukker å strø over frukten

1 ts kanel

3 dl sukker

1,5 ss melk

1 ts bakepulver

3 dl siktet hvetemel

100 g kaldt smør, i terninger

Sett ovnen på 175 grader.

Smuldre smøret i melet med fingrene til det har en smulete konsistens. Ha i sukker, bakepulver og melk og bland alt til en jevn deig.

Ha frukten i en ildfastform og strø over kanel og litt sukker. Fordel paideigen jevnt utover frukten så den har ett ganske tett lokk.

Stek midt i ovnen i ca 30-35 minutter eller til paien har fått en gyllen sprø topp. Server lunken med feks vaniljeis eller creme fraiche.

KOS DEG.

PS. Takk for oppskriften, Camilla!

Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat. Og storhandel

på Strømstad Mat.

ANNONSE



Folkens, se det for deg. Det er en helt vanlig dag, kanskje en hverdag. Du har fri, eller akkurat ferdig på jobb og setter deg i bilen. Det er sol, du hører på musikk og kanskje har du selskap av noen du liker, kanskje har du med barn. Du ser ut av vinduet, grønne jorder, hvite hus og røde låver. Og plutselig, plutselig er du i Sverige. Du merker det fordi veiene er litt bredere, gresset litt grønnere og skriften på veiskiltene litt annerledes. Det går så fort, bare halvannen time. Babyen din rakk ikke våkne en gang. Du er fremme. I Strømstad. På Gallerian, Strømstad. Du finner en gratis parkeringsplass og rusler opp til det lyse, luftige kjøpesenteret. I kaffesjappa kjøper du en Cortado. Dobbel. Og to biscotti (en med sjokolade, og en vanlig), for what the heck, du er jo i utlandet! Kanskje tar du deg en liten runde.

Ser litt på barneklær, kjøper den kosebuksa i mørkeblå som de var utsolgt for i Oslo. Stikker innom den flotte interiørbutikken og peker deg ut et par godbiter du skal plukke med deg før du drar. Så kjøper du deg en flaske vann (for du vet at det du skal gjøre vil ta litt tid), og så går du inn.

I Strømstad Mat.



Foto: Igor Nilsen

Du går rett inn i en frodig frukt- og grøntavdeling, med stort økologisk utvalg til svært gode priser. Og sånn fortsetter det bare. Hyller på hyller med alt du kan ønske deg av mat og drikke. Mengder av økologiske alternativer, og det aller meste er mye billigere enn i Norge. I den 40 meter lange ferskvaredisken får du smaksprøver og kyndig veiledning og fordi utvalget er så bredt, får du alt du trenger i samme butikk.

Ost

Mild Ost



Foto: Igor Nilsen

Og hvordan vet jeg dette? Jo, fordi alt sammen hendte meg da

jeg var på bloggtur til [Strømstad mat](#).

Inkludert det med kosebuksa og de to biscottiene. ☐



Foto: Igor Nilsen



Foto: Igor Nilsen

Og så over til dagens oppskrift!

En fantastisk god ostepai som er perfekt til piknik, brunch, koldtbord osv. Jeg har brukt tre nydelige oster, økologisk mel, smør, egg og fløte. Paien er toppet med en god salat laget av blant annet økologiske tomater, økologiske urter og superbillig asparges. Alt sammen kjøpte jeg på Strømstad mat.



Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat:



Du trenger:

Til paien:

1 dl økologisk grahamsmel (kan erstattes med sammalt hvetemel)

2,5 dl økologisk siktet hvetemel

150 g økologisk smør

2 ss isvann

50 g vellagret Greve ost, revet

50 g vellagret Prest ost, revet

50 g økologisk parmesanost, revet

1 dl rømme

2 dl kremfløte

3 økologiske egg

salt og pepper

1 ts sennepspulver

0,5 ts worstersaus

0,5 ts paprikapulver

0,25 ts cayennepepper

Til salaten:

ca 10 asparges, kokt i 2 minutter og så avkjølt i iskaldt vann

ca 10-12 små tomater i ulike farger og fasonger, delt i fire

ca 0,25 finhakket rødløk

en liten håndfull hver av finhakket basilikum og bladpersille, finhakket

litt god balsamicoeddik og olivenolje til å ringle over, ca 1-2 ss av hver

smak til med litt salt og pepper

Slik lager du paien og salaten:

Ha alle ingredienser til salaten unntatt olje og balsamico i en skål, og bland lett. Ringle over olje, balsamico rett før servering og smak til med salt og pepper.

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Legg en plastpose (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast) på benken, ha deigen på plastposen og dekk den med en ny plastpose som er

revet opp til et stort stykke. Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av evt overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og fjern folie og ertes. Stek i to minutter til. Sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Legg revet ost i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, rømme, worstersaus og krydder. Hell eggeblandingen forsiktig over i paiskallet. Stek paien på 200 grader i 25 minutter. Avkjøl i formen på rist. Server salat ved siden av eller oppå paien. KOS DEG.

[HER](#) kan du lese mer om Strømstad mat. ☐



Pai med choritzo, brokkoli og fetaost



Vet du hva? Jeg elsker pai!

Og hver gang jeg lager pai, tenker jeg: Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?

Og hver gang jeg koser meg med pairester til lunsj, tenker jeg: Hvorfor lagde jeg ikke mer?

Vet du hva? Denne paien ble sinnsykt god. Du må lage den!

Og hver gang du lager den, kommer du til å tenke: Hvorfor gjør jeg ikke som Bollefrua sier litt oftere? ☐

Du trenger:

Til bunnen:

150 g smør

200 g hvetemel

2 ss iskaldt vann

Til fyllet:

100 g fetaost, i terninger

150 brokkoli, i små buketter

80 g choritzo, skivet/strimlet

1 løk, finhakket

1 vårløk, skivet

100 g Jarlsberg, revet

1 fedd hvitløk, finhakket

salt og pepper

3 egg

3 dl fløte

Slik lager du bunnen:

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av evt overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Kok brokkoli i 2 minutter og la renne av i et dørslag. Stek choritzo (i eget fett) på middels varme til den er gjennomstekt og litt sprø, ta ut av pannen og legg til side. Surr løk, hvitløk og vårløk i fettet som er igjen til det mykner. Ha fetaost, jarlsberg, choritzo, løk, brokkoli, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, en klype salt og litt pepper. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.

Enkel pai (Quiche) med cheddarost og bacon



Det er onsdag og ukens høydepunkt for babyen min og meg. Onsdag er det nemlig barselgruppe! Og i dag var det min tur til å invitere fire flotte mødre og deres fine babyer på lunsj. Menyen var enkel, en lun pai og smakfull pai med grønn salat som tilbehør. Veldig greit fordi alt kan forberedes/lages på forhånd og jammen er det ikke veldig godt også. ☐

Du trenger:

1 paiform, ca 28 cm i diameter

1 pakke tørre erter

tinnfolie

(nok til 5-6 personer til lunsj)

Paideig:

500 g siktet hvetemel

125 g smør, iskaldt og i terninger

40 g eggeplomme (ca 1 eggeplomme)

1,25 dl iskaldt vann

1 ts salt

1 ts sukker

(NB. Dette er en raus paideig og du vil få noe deig til overs. Lag minipaier eller frys deigen ned til senere bruk. Fordelen med at deigen er stor er at det er enklere å kjevle den fint og fordele i formen.)

Fyllet:

1 dl fløte

1 dl melk

1 dl rømme

4 egg

ca 100 g revet cheddarost

2 vårløk, skivet

1 stort fedd hvitløk, finhakket

ca 200 g bacon

1 ts smør

salt, pepper og litt revet muskatnøtt

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Surr hvitløk og vårløk i smør i en stekepanne til det mykner. Ha ost, bacon, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, rømme, fløte, melk, en klype salt, litt pepper og en god klype muskat. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.



**Aspargespai med brie, oliven
og soltørket tomat**



Det er palmesøndag. Påske. I dag har vært en av de dagene hvor alt faller på plass og livet glir lett som en lang og rolig elv. Sommertiden startet i dag og jeg lar meg forføre av bløffen. Jeg ligger i sengen og ser ut på en helt lys himmel. Klokken er sju. På kvelden. Det er en type tidstyveri jeg kan like.

Tidligere i dag var vi hos noen venner på brunch. Jeg elsker brunch. Både ordet og konseptet. Det er noe fritt og uforpliktende med et måltid med få regler og lave forventninger. Man kan servere nesten hva som helst til brunch. Pannekaker? Brød? Taco? Kake? Det er uformelt, men har samtidig en viss swung over seg. Man kan sitte lenge til bords uten å stresse med barn som må i seng eller bekymringer over alt man må rekke før dagen er over.

Uansett. Mitt bidrag til måltiden var en deilig pai med mange gode smaker. Det som gjør denne paien så lettvint er at fyllet ikke trenger å varmebehandles på noen som helst måte. Godt OG enkelt? Dèt liker vi! ☐



Påskepai:

Deig:

200 g ISKALDT meierismør

4 dl siktet hvetemel

2 ss iskaldt vann

Fyll:

4 egg

1,5 dl matfløte

1 dl lett creme fraiche

litt salt og pepper

8 asparges

12-14 oliven uten sten (jeg brukte en blanding av brune og grønne)

12 soltørkede tomater

2 vårløk

ca 150 g brie

litt revet parmesan

Begynn med deigen. Ha mel og smør i en bolle og smuldre smøret i melet med fingrene til alt har en smulete konsistens. Tilsett kaldt vann og kna deigen raskt sammen. Dekk til deigen og sett den i kjøleskapet i ca en time. Sett ovnen på 200 grader (under- og overvarme). Finn frem en paiform, min er ca 25 cm i diameter. Ta deigen ut av kjøleskapet. Du kan kjevle ut deigen og legge den i formen, men jeg synes det er enklest å trykke små klumper med deig rett i formen til hele formen (inkludert kantene) er dekket av et tynt lag med paideig. Prikk hele paibunnen med en gaffel og forstek paien midt i ovnen i ca 15 minutter eller til den så vidt begynner å ta litt farge. Ta paiskallet ut av ovnen og sett til avkjøling på en rist. Sett ned ovnstemperaturen til 180 grader. I mellomtiden gjør du i stand fyllet. Knekk av den tykkeste delen av aspargesene og skjær stilkene i tynne skiver til det er ca 10-15 cm igjen. Skjær aspargestoppene i to på langs. Skjær så vårløk, oliven og soltørket tomat i tynne skiver. Del brie i små biter. Fordel alt fyllet i det forstekte paiskallet. Legg aspargestoppene øverst i en sirkel. Pisk sammen fløte, creme fraiche og egg og ha i litt salt og pepper. Hell eggeblandingen over fyllet og riv tilslutt over litt parmesan. Stek paien i ca 40 minutter eller til paien akkurat har stivnet. Ta den ut og avkjøl på rist til servering.

SPIS.



Sommerlig pai med squash, løk og cheddarost



Det er ferie og hjernen min har antakelig sluttet å fungere. Den er tom for fornuftige tanker og hverdagslige bekymringer. Kun helt enkle og praktiske beskjeder sendes (og mottas) i mitt hode. S O V, S N A K K, G Å, L E S. (Merkelig nok trenger aldri hjernen min å minne meg på å spise). Forleden tikket denne meldingen inn: P A I . Budskapet kunne ikke misforstås, så det var bare å sette i gang. Jeg elsker pai. Kombinasjonen sprø bunn, smakfullt fyll og, IKKE MINST, smeltet ost er en sikker vinner. Pai er dessuten smart sommermat som egner seg like bra som lunsj, middag eller picnic.



Hello good pie!

350 g squash

1 ss olivenolje

1 ss meierismør

1 stor løk, finhakket

2 store fedd hvitløk, finhakket'

bladene av tre grener fersk timian

1,5 dl fløte (any kind)

1 stort egg, pluss 2 eggeplommer

130 g revet cheddarost, annen hvitost fungerer også

Paideig:

60 g smør, kaldt i terninger

1 dl siktet spelt eller hvetemel evt noen ss til hvis deigen er altfor klissete

1 dl sammalt (grov), spelt eller hvetemel

100 g kesam eller rømme

0,5 ts salt

Begynn med paideigen. Smuldre smøret i melet til alt har en smulete konsistens, tilsett kesam/rømme og salt og arbeid sammen til en deig. Hvis den er for klissete, tilsetter du en ss mel av gangen helt til den er samlet. Legg kaldt (i plast) ca 1 time (eller natten over). Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en paiform (eller springform som jeg brukte), 20-22 cm. Kjevle deigen ut til en sirkel, og legg i paiformen. Dytt den ned i formen og inntil kantene. Skjær av overflødig deig. Prikk bunn og kanter med en gaffel. Forstek bunnen nederst i ovnen i 10 minutter.



Sett ovnen på 180 grader. Riv squashen på et rivjern og legg i et dørslag med litt salt. La stå å renne av seg i fem minutter, klem ut litt vann før du skal steke den. Varm olje og smør i en stekepanne på medium lav varme og stek løk og hvitløk mykt i ca 5 minutter. Øk varmen og ha i squash og timian og stek i noen minutter til squashen er litt gylden. Sett til side. Ha egg, fløte og 2/3 av osten i en bolle og rør sammen. Kvern over litt sort pepper. Fordel løk/squashblanding i paiskallet og hell over eggeblandingen. Fordel resten av osten på toppen og stek midt i ovnen i 25 minutter eller til paifyllet har "satt seg" og toppen er gylden. Server med en grønn salat. S P I S. K O S D E G.



Blueberry peach cobbler



...Eller blåbær og ferskenpai, som vi sier på godt norsk. Denne deilige desserten minner litt om en smuldrepai og er en sommerfavoritt i vår familie. Kanskje noe å tenke på nå som blåbærsesongen nærmer seg? ☐

Syrlig fruktpai:

3 modne fersken eller nektariner, i båter

ca 350 g blåbær, frosne kan fint brukes

saft av ca 0,5 sitron

1 ss sukker

1 ss siktet hvetemel eller spelt

Til paideigen:

150 g siktet hvete eller speltmel

2 ts bakepulver

2 ss sukker, pluss litt ekstra for å strø over

80 g (usaltet) smør, kaldt og i terninger

ca 1,4 dl rømme

Evt melis til pynt

Sett ovnen på 200 g. Ha smør, sukker, mel, bakepulver og en klype salt (om du bruker usaltet smør) i en foodprosessor og kjør til alt har en smulete konsistens. Tipp over i en bolle. Tilsett rømme og rør til en myk deig. Ha frukten i en paiform eller ovnsfast fat. Tilsett mel, sitronsaft og sukker og rør til alt er blandet. Lag så valnøtt store kuler av deigen, trykk de flate og fordel over frukten som en litt ujevnt lokk. Det gjør ikke noe om det ikke dekker fullstendig. Strø litt sukker over til slutt.

Stek midt i ovnen i 25 minutter til deigen er gylden og frukten bobler. Server varm eller lunken med vaniljeis. KOS DEG.



Enkel eple og blåbærpai



Denne kaken fant jeg i et engelsk matblad og jeg forelsket meg umiddelbart. Vakker i all sin enkelhet (ok, rustikk er kanskje det rette ordet, men kjærlighet gjør blind) og lett å lage. Dessuten elsker jeg lunken eplekake med iskrem og i dette tilfellet: sprø paibunn, saftig og syrlig fyll med pecannøtter og aprikosglaze som en ekstra finish. Er du klar for en liten epleromanse?

Da trenger du i såfall:

200 gram hvetemel eller spelt
2 ss sukker
125 gram kaldt meierismør, i terninger
1 egg
1 ss melk (til å pensle deigen med)
2 ss aprikosylltetøy/marmelade til å pensle eplene med
4 epler, skrelt og i skiver
2 dl (frosne) blåbær
1-2 ts kanel
2 ss (brunt) sukker
en håndfull pecannøtter
evt iskrem, vaniljesaus eller krem til servering

Lag deigen ved å ha mel, sukker å smør i en foodprosessor og kjør til smullet konsistens. Evt smuldre smør i mel med fingrene. Rør inn egget til en glatt deig. Legg deigen på en brødpose, trykk den litt ut til en tykk sirkel og pakk den inn i posen. Legg i kjøleskapet i 30 minutter, det er der paideiger liker å hvile (de om det). Sett ovnen på 200 grader. Bland epler, blåbær, kanel, sukker og nøtter i en bolle.

Etter 30 min tar du deigen ut av kjøleskapet, legger den på et bakepapirark og kjelvler den til en rund sirkel på ca 30 cm i diameter. Legg over på et stekebrett. Ha frukten i midten, men la det være en kant på 8-9 cm rundt fyllet. Ved hjelp av bakepapiet, pakk deigen godt rundt fyllet.



Pensle deigen med melk og strø over sukker. Stek i 30 til 40 minutter eller til deigen er sprø, gylden og fin og eplene møre. Når kaken er ute av ovnen, varmer du syltetøyet så det "smelter" og pensler frukten. La stå litt før du spiser den. Hvis du klarer å vente da.



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 sirkeler 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.



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 fiiiiiiin farge. Smaker best lunken, synes jeg.



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 annet, 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 funkete fint.

