

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.

