

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.

