



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Søtpotet- og fikenpai med frisk råkostsalat

Pai

1 pakke paideig
4 stk egg
1 stk søtpotet
½ stk gul løk
1 stk fiken
1 pakke urtemiks
100 g fetaost
2 dl melk ^B

Råkostsalat

1 stk rødbete
1 stk grønt eple
1 bunt mynte
½ stk sitron

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Paibunn:** Kjevle ut paideigen til den er omtrent ½ cm tykk. Legg paideigen i en smurt paiform på 24–30 cm i diameter. Bruk hendene og trykk deigen utover og opp langs kantene, slik at deigen henger litt over kanten. Prikk bunnen med en gaffel. Forstek paiformen nederst i stekeovnen i omtrent 10 minutter. Skru stekeovnen ned til 200 grader etter at paibunnen er tatt ut.
3. **Paifyll:** Visp sammen eggene og 2 dl melk i en skål. Krydre med litt salt og pepper. Skrell søtpoteten og løken. Kutt søtpoteten, løken og fiken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek søtpotetsskivene i omtrent 3 minutter på hver side, og krydre dem med litt salt og pepper. Tilsett litt mer olje i stekepannen, og ha i løken. Stek det hele i 2–3 minutter, eller til løken blir blank. Fordel søtpotetblandingen lagvis utover paibunnen. Hell over eggeblandingen. Topp paien med urtemiksen og fiken, og smuldre fetaosten over. Krydre med salt og pepper.
4. Stek paien i stekeovnen i 15–20 minutter, eller til eggeblandingen har stivnet.
5. **Råkostsalat:** Skrell rødbeten. Grov riv rødbeten og eplet på et rivjern. Ha råkosten over i en skål. Finhakk mynten. Del sitronen i båter, og press over saften fra sitronen. Vend mynten inn i råkostsalaten.
6. God middag!
7. **Restetips:** Pai holder seg godt i kjøleskapet og smaker like godt dagen etter til lunsj eller kvelds.



TIPS!

Tilsett litt chiliflak til paifyllet for mer smak!