



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chili con carne-pai med karamellisert løk og salat

## Paibunn

1 pakke paideig  
3 ss hvetemel <sup>B</sup>

## Karamellisert løk

1 stk gul løk  
½ ss smør <sup>B</sup>  
1 ss sukker <sup>B</sup>

## Paifyll

600 g chili con carne

## Salat

50 g tobladssalat

## Tilbehør

1 pakke hvitløksdressing

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Paibunn:** Ta paideigen ut av pakken. Smør en paiform eller en lav, ildfast form på 24–30 cm i diameter med olje.
3. **Paibunn, fortsettelse:** Kjevle ut deigen med 3 ss hvetemel til den dekker paiformen. Paideigen skal være omtrent ½ cm tykk. Legg deigen over formen, trykk den ned, inntil og opp langs kantene av formen, og prikk bunnen med en gaffel. Dette forhindrer at deigen eser ut under steking. Forstek paideigen nederst i ovnen i omtrent 10 minutter.
4. **Karamellisert løk:** Skrell og kutt løken i to, og så i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2–3 minutter. Skru ned til middels varme, og tilsett ½ ss smør og 1 ss sukker. Stek videre i omtrent 5 minutter, til løken er gyllen.
5. **Paifyll:** Fordel chili con carnen i den forstekte bunnen, og topp med den karamelliserte løken. Stek paien i ovnen i 10–15 minutter, til den er gjennomvarm.
6. **Salat:** Ha salaten i en salatbolle. Drypp litt olivenolje og eddik over salaten før servering.
7. **Tilbehør:** Server hvitløksdressing til retten.
8. **Restetips:** Oppbevar resten av paien i kjøleskapet, og spis den til lunsj en av de nærmeste dagene.



## TIPS!

Bland den stekte løken inn i kjøttet, og topp paien med din favorittost.