



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Brokkolipai med karamellisert løk og fetaost, servert med salat og urtedressing

Brokkolipai

1 pakke paideig
1 stk gul løk
100 g strimlet grønnkål
4 stk egg
1 stk brokkoli
100 g fetaost
2 dl lettmelk

Salat

50 g tobladssalat

Tilbehør

75 g lett urtedressing

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olivenolje

- 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 som måler 24–30 cm i diameter. Bruk hendene til å trykke deigen utover og opp langs kantene, slik at deigen henger litt over kantene. Prikk bunnen med en gaffel. Forstek paideigen nederst i ovnen i omtrent 10 minutter. Skru ned varmen på ovnen til 200 grader når du tar paibunnen ut av ovnen.
- 3 **Karamellisert løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 4–5 minutter, eller til den er karamellisert. Krydre med litt salt underveis i steketiden. Stek den strimlede grønnkålen sammen med løken de siste 3 minuttene av steketiden.
- 4 **Eggeblanding:** Visp sammen eggene og 2 dl melk i en skål. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Brokkolipai:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Fyll paibunnen med løken, grønnkålen og brokkolien. Smuldre over fetaosten, og hell over eggeblandingen. Stek brokkolipaien i ovnen i 20–25 minutter, eller til eggeblandingen har stivnet.
- 6 **Salat:** Skyll salaten, og ha den over i en salatbolle. Vend inn litt olivenolje, og smak til med salt og pepper.
- 7 **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.
- 8 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Pairestene smaker utmerket til lunsj dagen etter.