Oppskrift

Kyllingpai



Kyllingpai av kylling fra PRIOR er et deilig lunsj eller middagalternativ. Prøv denne varianten med ferdig salatkjøtt av kylling og friske tomater.

1

Begynn med paibunnnen

Smuldre sammen smør og mel. Tilsett vann og arbeid sammen til en jevn deig. La deigen stå kaldt i ca. 30 minutter. Trykk så ut deigen i en paiform og prikk med en gaffel. Stek paibunnen ved 200 °C i 10-12 minutter til den er litt gyllen.

2

Fyll

Legg ferdig grillet kylling i paibunnen. Del tomatene i to og legg dem på kyllingen. Dryss over basilikum. Pisk sammen egg, melk, sennep, salt og pepper. Hell eggeblandingen over i bunnen, og dryss over revet ost. Stek paien i ca 30 minutter til eggeblandingen er stiv. Paien serveres lun.

3

Server

Server med en blandet salat, og en god dressing.

Ingredienser

Paibunn

Smør	100 g
Hvetemel	160 g
Vann	2 ss

Fyll

Kylling salatkjøtt	350 g
Cherrytomater	140 g
Basilikum	2 ss
PRIOR egg	4 stk
Melk	2,5 dl
Sennep	1 ts
Revet ost	120 g
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Sennep