Oppskrift

Eggepai med kalkunpålegg og asparges



Skal du ta med en rett til 17.mai-frokost eller lurer du på hva du kan servere dine gjester på nasjonaldagen? Pai er både enkelt og godt til koldtbordet og blir ekstra godt med pålegg.

1

Slik gjør du

Bland sammen smør og mel til en kornete masse. Tilsett vann og salt og kna det sammen til en smidig deig. Hvis den er for klissete tilsetter du litt mel. Trykk deigen ut i en paiform, ca. 24 cm i diameter og la den hvile i kjøleskap i 30 min.

Sett ovnen på 180 grader.

2

Bland sammen egg, revet ost, melk, hvitløk og krydder. Grovhakk spinaten og ha den i blandingen. Bland sammen. Hell røren i paiskallet og stek i ovnen i ca. 40 min eller til paien er fast og gylden.

3

Server paien med PRIOR kalkunpålegg, høvlet asparges og jordbær i skiver. Topp gjerne med spiselige blomster! Vel bekomme, Hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	5 stk
Revet ost	100 g
Melk	3 dl
Muskat	1 knivsodd
Hvitløksfedd	2 stk
Babyspinat	65 gram
Salt & Pepper	

Paibunn

Romtemperert smør	100 g
Sammalt hvete	1 dl
Vann	2 ss
Salt	

Topping

Prior Kalkunbiff	1 pk
Asparges	1 bunt
Jordbær	1 neve

Allergener

Melkeprotein inkl laktose

- Gluten