



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chili sin carne-pai med karamellisert løk og salat

Paibunn

1 pakke paideig
3 ss hvetemel* ^B

Karamellisert løk

1 stk gul løk
½ ss smør* ^B
1 ss sukker ^B

Paifyll

600 g chili sin carne

Salat

1 stk tomat
75 g Mamma Mia
salatblanding
1 pose hvitvinseddik 15ml

Tilbehør

½-1 pakke hvitløksdressing
olje ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Paibunn:** Ta paideigen ut av pakken. Smør en liten paiform eller en passende liten ildfast form med litt smør.
3. **Paibunn, fortsettelse:** Ha omtrent 3 ss hvetemel på benken, og kjevle ut paideigen til omtrent ½ cm tykkelse, slik at den passer i formen. 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 deretter i tynne 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 sin 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:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha tomaten og salaten i en serveringsskål, og bland inn eddiken og litt olivenolje.
7. **Tilbehør:** Server hvitløksdressing til retten.