



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35-45 min    👤 2 porsjoner

GL 053\_2

# Hjemmelaget bacon- og brokkolipai med salat og hvitløksdressing

## Paibunn

1 pakke paideig

## Eggeblanding

4 stk egg

1½ dl melk\* <sup>B</sup>

## Paifyll

150 g baconterninger

½ stk rødløk

½ stk brokkoli

100 g revet ost

## Salat med hvitløksdressing

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

½ stk rødløk

1 pakke hvitløksdressing

salt <sup>B</sup>pepper <sup>B</sup>olje <sup>B</sup>hvetemel <sup>B</sup><sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Paibunn:** Ta ut paideigen. Finn frem en paiform eller en lav ildfast form som er 24–30 cm i diameter. Smør den med litt olje. Kjevle ut deigen med litt hvetemel til en stor leiv som dekker paiformen, omtrent ½ cm tykk. Legg deigen over formen, trykk den ned, og inntil og opp langs kantene av formen. Kutt bort den overflødig deigen. Prikk bunnen med en gaffel, dette hindrer at deigen eser under steking. Forstek paibunnen på nederste rille i ovnen i omtrent 10 minutter.

3. **Eggeblanding:** Visp sammen eggene, melken, og litt salt og pepper i en bolle. Sett eggeblandingen til side.

4. **Paifyll:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og del stilken i mindre biter. Skrell rødløken, og finhakk halvparten av den. Varm opp en stekepanne, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter. Vend inn rødløken og brokkolien, og stek det hele i ytterligere 2–3 minutter.

5. **Pai:** Fordel paifyllet på den forstekte bunnen. Hell over eggeblandingen, og topp med revet ost. Skru ovnen ned til 200 grader varmluft, og stek paien i omtrent 15–20 minutter, eller til den har «satt seg» i midten.

6. **Salat:** Skyll og tørk salaten, og riv eller kutt den i mindre biter. Kutt tomaten i terninger, og den andre halvparten av rødløken i tynne skiver. Vend inn hvitløksdressing, og krydre med litt salt og pepper.

## TIPS!

Dette er en rett som tar litt tid, så den kan gjerne lages klar en dag med god tid.

Om du ikke har paiform, kan du fint bruke en godt smurt ildfast form.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allereivenslia alternativ