

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Kyllingpai

Image not found or type unknown



## 1

### Begynn med paibunnen

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

Fjern skinnet på kyllingen, skjær kjøttet i biter og legg dem 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 med en blandet salat, og en god dressing.

Kos deg!

### Produkter i denne oppskriften

#### Kyllingfilet

Image not found or type unknown



## Prior Ekstra Store Egg Frittgående 10 LXL

Gdmu5d3dn6

Image not found or type unknown

### Ingredienser

#### Paibunn

Smør 100 g

Hvetemel 160 g

Vann 2 ss

#### Fyll

Kylling lårfilet 240 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
- Egg
- Sennep