

Image not found or type unknown



Oppskrift

Eggepai med kalkunpålegg og asparges

Image not found or type unknown



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, høllet asparges og jordbær i skiver. Topp gjerne med spiselige blomster!

Produkter i denne oppskriften

Prior Ekstra Store Egg Frittgående 10 LXL

Image not found or type unknown



Kalkunfilet, naturell

Keu5kl6yp7

Image not found or type unknown

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	
Romtemperert smør	100 g
Sammalt hvete	3 dl
Vann	2 ss
Salt	

Paibunn

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

Topping

Prior Kalkunfilet skivet	1 pk
Asparges	1 bunt
Jordbær	1 neve

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten