

Kantarellpai

Slik gjør du:

Lag bunnen:

Kjør alle ingrediensene sammen i en kjøkkenmaskin eller for hånd. Kjevle deigen ut til en rundt leiv. Smør en paiform (26 cm) og kle med deigen. Trykk deigen litt nedover kantene og sett formen kaldt mens fyllet lages.

Fyll:

Hakk løk og finhakk hvitløk.

Stek løk og hvitløk mykt og blant i litt smør. Det skal ikke bli brunt. Ta ut og legg løken til side.

Brun kjøttdeig og krydre med salt og pepper.

Sprøstek kantarellen.

Fordel kjøttdeig, kantarell og løk i paiformen. Bland sammen alt til topping og hell over.

Stek midt i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter.

Server paien med god salat til.

Ingredienser

Bunn:

- 50 g smør, romtemperert
- 4 dl hvetemel
- 1,5 dl melk
- 2 ts bakepulver

Fyll:

- 500 g kjøttdeig
- 2 løk
- 2 fedd hvitløk
- ½ ltr kantarell
- 3 ss smør
- 1 ts salt
- ½ ts pepper

Topping:

- 3 dl creme fraiche
- 4 ss majones
- 4 dl gulost

Tilbehør:

- Salat