Pai med chèvre og rødløk



Ingredienser

Paibunn:
♥ 6 dl hvetemel
♥ 250 g smør
♥ 1 egg
♥ 1 ss kaldt vann

Fyll:
♥ 4 store rødløk
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 1,5 dl hvitvin
♥ 2 ss honning
♥ 3 ss fersk timian
♥ 3 egg
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ts salt
- -
♥ 200 g chèvre

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha mel og smør i en food processor. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg fint i melet. Tilsett egget og litt vann og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen utover i bunnen og kantene til en smurt paiform (26-27 cm i diameter). Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Ta formen ut av kjøleskapet og prikk bunnen med en gaffel.

Legg et stykke bakepapir over deigen og fyll formen med keramiske bakekuler (eller bruk tørkede erter eller bønner, se tips).

Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Ta paien ut av ovnen og fjern forsiktig bakepapiret med bakekulene. Stek paien videre i 5 minutter til, slik at også bunnen får litt farge. Avkjøl.

Forberedelse fyll:
Rens løk og skjær i tynne skiver. Ha løken i en stor kjele sammen med olivenoljen og stek løken på middels varme, til den blir blank og myk. Tilsett hvitvin, honning og fersk timian. La dette koke sammen i noen minutter slik at mesteparten av vinen fordamper.

I en bolle vispes eggene lett sammen med fløte og salt.

Finn frem chèvre-osten.

Fylling og steking av paien:
Fordel rødløken utover den stekte paibunnen. Smuldre over chèvre i store og små klumper.

Hell over egg- og fløteblandingen.

Stek paien midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter, til den er gyllen på toppen og kjennes fast.

Serveres varm og nylaget.

Tips

♥ Paibunnen må forstekes uten fyll for at den skal bli gjennomstekt. Ved forsteking av paibunnen er det lurt å legge over bakepapir og fylle formen med keramiske bakekuler. Dette forhindrer at deigen krymper nedover langs kantene. Har du ikke keramiske bakekuler, gjør tørkede bønner eller erter samme nytten. Alternativt kan du feste aluminiumsfolie langsmed kanten av paien ved forstekingen for å holde deigen i kantene på plass.

♥ Dersom ikke all hvitvin fordamper, bør du unngå å ta for mye av væsken over i paien. Dette for å hindre at paien blir bløt i bunnen.

♥ Bruk ekte chèvre for best smak. Alternativt kan du bruke fetaost.

♥ Server gjerne en grønn og lett salat med vinaigrette som tilbehør til denne paien.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pai-med-chevre-og-rodlok