



Grov pai med kylling og basilikumkrem

Deilig pai med grov bunn, mild og god basilikumkrem og magert og velsmakende fyll. Paien kan lages i stor paiform eller i små porsjonsformer

🕒 40 - 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

Bunn

- ① Bland sammen ingrediensene til bunn
- ② Trykk deigen ut i en smurt paiform
- ③ Prikk deigen med en gaffel
- ④ Stek paibunnen i ovnen på 200 °C i ca. 15 min

Basilikumkrem

- ⑤ Bland sammen fetaost, yoghurt, presset hvitløk, basilikum og finhakket persille (bruk evt. en stavmikser)
- ⑥ Smak til med salt og pepper, og la kremen stå kaldt en stund
- ⑦ Ha basilikumkremen over i den ferdigstekte paibunnen

Fyll

- ⑧ Skjær tomatene i båter
- ⑨ Fordel kyllingstrimlene og tomatbåter på kremen
- ⑩ Hakk vårløk og dryss over paien sammen med frisk basilikum
- ⑪ Serveres kald med salt til

* Kilde: Grete Roede

Ingredienser

Bunn

1 dl	Møllerens Hvetemel siktet
1 ss	rosmarin
1 ts (5g)	salt
2 ss	vann
110 g	smør

Basilikumkrem

1 dl	fetaost
1 dl	gresk youhurt
1 fedd	hvitløk
1/2 potte	basilikum
1 bunt	persille
1/2 ts	salt
1/2 ts	pepper

Fyll

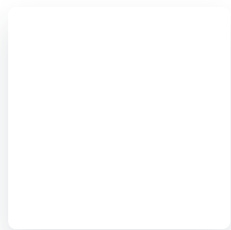
400 g	ferdigstekt kyllingfilet/ skinke
1/2 ss	margarin
300 g	cherrytomat
1 stk	vårløk
1/2 potte	basilikum

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Kyllingsal
at med
bygggris

🕒 20 - 40

👤 ENKEL