SPINATPAI

Prøv denne smakfulle og lettvinte vegetarpaien!

Spinaten kan gjerne byttes ut med vår økologiske brokkoli for variasjon, for denne vil du garantert lage igjen!

Smuldre smør og mel, og rør inn vann til du får en smidig paideig. Du kan også lage deigen i en foodprocessor. Kjevle ut deigen og kle en paiform. Prikk bunnen med en gaffel og stek på 200 grader i ca. 15 minutter.

Tin spinaten og klem ut vannet. Smuldre fetaost med en gaffel og finhakk hvitløken. Pisk sammen egg, fløte, muskat og pepper. Bland i spinat, fetaost og hvitløk, og hell blandingen i paiskallet.

Stek paien videre på 175 grader i 30-40 min. til eggeblandingen har stivnet.

Allergener: Gluten, laktose

INGREDIENSER

Til 4 porsjoner:

3 dl hvetemel

125 g smør

3 ss vann

200 g Norrek spinat, hakket EPD: 1132950

130 g fetaost

1 stk Norrek hvitløksbåt EPD: 616250

4 stk egg

2 dl matfløte

1/4 ts malt muskat

1/2 ts pepper