



GRØNNSAKSPAI

6A, ST PAUL SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 5 porsjoner

4 stk	Egg (økologisk/ NYT NORGE)
1 ts	Salt
2 stk	Gulerøtter(økologisk/ NYT NORGE), 3 stk om de er små
125 g	Revet ost (økologisk/ NYT NORGE)
1 stk	Brokkoli (økologisk/ NYT NORGE)
2 stk	Poteter, store og helst melne (økologisk/ NYT NORGE)
1 ss	Smør (økologisk/ NYT NORGE)
1 stk	Paprika(økologisk/ NYT NORGE)
1 stk	Paibunn
2.5 dl	Melk (økologisk/ NYT NORGE)
0.5 ts	Pepper

SLIK GJØR DU:

- 1** Sett stekeovnen på 200 grader med over og undervarme. Finn er paibunn-oppskrift på nettet som du liker godt og har brukt før, eller kjøp en ferdig paibunn på butikken. Smør en paiform godt og legg deigen oppi. Bruk en gaffel til å stikke hull i bunnen og skjær vekk overflødig paideig fra kantene. Forstek paibunnen i ovnen i ca 15 min (til den er blitt lysebrun/gyllen).
- 2** Kutt opp alle grønnsakene i biter. Potetene og brokkolien bør kuttes opp i mindre biter enn paprikaen og gulerøttene for at alt skal bli gjennomstekt likt. Putt de ferdige oppkuttete grønnsakene i en bolle.
- 3** Piske sammen eggene, melken, saltet og pepperet i en ny bolle. Hell grønnsakene oppi den forstekte paibunnen (pass på såp du ikke brenner deg, paiformen er varm). Hell over eggeblandingen slik at alle grønnsakene blir dekket. Strø revet ost jevnt over paien og sett alt inn i ovnen i ca 40 min. Bruk en kakenål til å sjekke om paien er ferdig ved å stikke kakenålen inn i midten av paien. Om ingen eggeblanding henger igjen, er paien ferdig. Server gjerne paien med en frisk salat.