

Pai med bacon og brokkoli



Oppskrift på en smakfull pai med bacon, brokkoli, cherrytomater og ost. Vi har laget en vri på den klassiske paien ved å servere den som muffins. Perfekt til frokost eller som tapas til koldtbordet. Paien smaker ekstra godt med nybakt brød og en god salat som tilbehør.

1

Forbered bacon og grønnsaker

Klipp baconet i biter og del brokkolien i små buketter. Finsnitt løken og del cherrytomatene i to. Fres så baconbitene sprø i en varm panne. Når baconet nesten er ferdig legger du oppi brokkoli bukettene og lar det steke i 1. minutt. Sett til side og bland inn vårløk og cherrytomater.

2

Forbered eggblandingen

Pisk sammen egg, fløte, salt og pepper. Vend inn halvparten av osten og sett det til side.

3

Lag muffinspai

Rull ut den ferdige paideigen og del den opp i 8 like store deler. Press hver bit ned i en smurt muffinsform. Fordel så bacon og grønnsak blandingen i hver form, og hell over eggeblandingen.

4

Bak paiene i ovnen

Dryss resten av osten over, og stek i ovnen i ca. 20 minutter til paideigen er gyllen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Stjernebacon	2 pk
Brokkoli	0,5 stk
Vårløk	4 stilker
Cherrytomater	4
PRIOR egg	4 stk
Fløte	4 ss
Revet ost	4 dl
Ferdig paideig	1 pk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose