



Oppskrift

Spicy kyllingpai med bacon



Kyllingpai med bacon. En pai du garantert liker!

1

Slik gjør du

Bland mel og smør i en bolle og begynn å smuldre sammen med fingrene til du har en kornete blanding. Tilsett vannet og fortsett å kna sammen til du har en smidig og jevn deig. Pakk inn deigen i plastfolie og legg den i kjøleskapet ca 1 time.

Kjevle ut deigen eller trykk den ut med fingrene i en paiform. Prikk deigen med en gaffel og stek ved 200 grader i ca 12 min, eller til bunnen er gylden.

2

Stek kylling og bacon

Stek kylling og bacon. Når dette er nesten ferdig tilsetter du sjampignon, chili, hvitløk, vårløk, tomater og paprika. Stek videre til alt har en gylden farge. Ha fyllet i paibunnen.

Pisk sammen egg, melk og gressløk i en bolle. Krydre med salt og pepper. Hell eggestanden over fyllet i paibunnen.

3

Strø over ost og stek i ovnen

Strø over ost og stek paien midt i ovnen ved 180 grader i ca 25 minutter. Vel
bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg 4 stk

PRIOR Kyllingfilet 2 stk

Smør 125 g

Hvetemel 200 g

Vann 2 ss

Gilde Stjernebacon 6 skiver

Sjampinjong 4 stk

Hvitløksfedd 4 stk

Vårløk 3 stk

Cherrytomater 8 stk

Paprika 0,5 stk

Melk 2 dl

Revet ost 100 g

Hakket gressløk etter smak

Rød Chili

Salt & Pepper

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten