

### Paibunn

- 150 g margarin
- 1 dl sammalt rugmel
- 1 dl finmalt sammalt hvetemel
- 2 ss vann

Smuldre mykt smør og melblandingen godt sammen.

Tilsett kaldt vann og jobb dette raskt sammen. Putt deigen i plast og sett kaldt mens fyllet lages, ca. 20 min.

### Grønnsaksfyll:

- 100 g blomkål
- 70 g sellerirot
- ½ rød løk i skiver
- ½ paprika i strimler
- 100 g brokkoli
- 50 g revet ost
- 1 stk søtpotet
- En håndfull mel
- Salt og pepper etter smak

Forkok søtpoteten til den er passe mør, men ikke for myk. Skrell og del i biter. Skjær løk i ringer og paprika og sellerirot i biter. Fres dette i panne med litt olje. Del blomkål og brokkoli i små buketter, tilsett brokkolien til pannen.

### Eggeblanding

- 4 stk egg
- 3 dl lettmelk
- Salt og pepper etter smak

Kjevl ut paideigen med litt mel og fordel den jevnt i en paiform. Fordel litt vann over paideigen. Prikk deigen med en gaffel før den forsteges i ovn på 180 grader i ca. 10 minutter.

Fordel grønnsakene i den forstekte paibunnen.

Pisk sammen egg, melk, salt og pepper og hell dette over grønnsakene. Dryss ost på toppen.

Stekes i ovnen i 35-40 minutter, til eggeblandingen har stivnet.

Servér med masse grønn salat ved siden av.