

Oppskrift

Kjøttpai med lam, kylling og svin



1

Lag 1

Hakk løk, hvitløk, gulrot, selleri og persille fint og fres blankt i olje i ca. 5 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha grønnsakene over i en bolle og bland med lammekjøttdeig og brødsmuler, sett til side.

2

Lag 2

Hakk sjalottløk og fres blankt i olje. Tilsett salt, pepper, kanel, nellik, muskat og Calvados. La brennevinet fordampe og ha blandingen over i en bolle. Hakk kyllinglever grovt, vend med grønnsaksblandingen og sett til side.

3

Lag 3

Del bacon i biter og stek gyllen i en varm panne. Del eple i små biter, hakk sjalottløk og salvie og tilsett i pannen. Stek i noen minutter til og ha blandingen over i en bolle. Del kyllingfilet i biter og vend med baconblandingen, svinekjøttdeig, sennep, salt og pepper - og sett til side.

4

Kle bunnen av en springform med høye kanter (ca. 21 cm i diameter) med bakepapir. Legg tre butterdeigsplater på et bakebord, la kantene overlappe litt og kjevle ut paideigen. Kle formen med deigen, la deigen stå 1 cm over kanten. Klipp bort overflødig deig og spar til pynt. Prikk bunnen godt med en gaffel.

5

Fyll bunnen av formen med lammekjøttfarsen, og legg et lag savoykål-blader på toppen. Fortsett med kyllingleverfarse og legg på et lag kålblader, og så tilslutt kylling- og svinefarsen. Dekk toppen med baconskiver.

6

Forvarm ovnen til 220°C. Kjevle ut de to siste butterdeigsplatene til et lokk og legg på toppen av paien, trim kantene og spar avskjæret til pynt. Klem deigkantene sammen og brett kantene inn så deigen er innenfor kanten av formen, bruk en gaffel til å forsegle kantene. Prikk eller snitt toppen. Form pynt av resten av butterdeigen og legg på toppen av paien. Visp sammen egg og pensle toppen.

7

Stek paien i ovnen i 30 minutter. Legg bakepapir løst over toppen, senk temperaturen til 180 °C og stek videre i 40 minutter. La avkjøle helt. Varm til lun før servering.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Kyllingfilet 200-250g Atmos



Sv Kjøttdeig 23% u/Salt/Vann Storpk



Eldhusrøkt Bacon Skivet 1,8kg



Ingredienser

LAG 1: Lammefarse

Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Gulrot	1 stk
Selleristang	1 stk
Persille, hakket	2 dl
Olje til steking	
Salt	2 ts
Pepper	1 ts
Gilde Kjøttdeig av lam	400 g
Brødsmuler	1 dl

LAG 2: Kyllingleverfarse

Sjalottløk	2 stk
Olje til steking	
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Kanel	0,5 ts
Nellik	1 knivsodd

LAG 1: Lammefarse

LAG 2: Kyllingleverfarse

LAG 3: Kylling- og svinekjøttfarse

Muskat 1 ts

Calvados 1 dl

Prior Kyllinglever 250 g

LAG 3: Kylling- og svinekjøttfarse

Eldhusrøkt bacon 4 skiver

Eple 1 stk

Sjalottløk 2 stk

Salvie 1 kvist

Prior Kyllingfileter 3 stk

Gilde Kjøttdeig av svin 200 g

Dijonsennep 1 ss

Salt 1 ts

Pepper 0,5 ts

Savoykål 4 blader

Eldhusrøkt bacon 8 skiver

Butterdeig (5 plater), tint 450 g

Prior Egg (til pensling) 1 stk