

### Savory

Nei, matspalta har ikkje skifta språk eller målform. Men eg har funne eit engelsk ord som manglar på norsk, og det er savory.

Grunnen til at eg kom på det ordet i dag var at eg skulle seie noko om å bruke frukt i middagsrettar. Savory betyr at noko er ikkje søtt. Ein middagsrett er som regel savory, altså ikkje søt, men ikkje nødvendigvis så veldig salt heller. Ordet blir også brukt om det japanske begrepet umami, altså den femte smaken. Den femte smaken er smaken av sopp, soya, steikt kjøt eller ost. Den er nær knytta opp til saltsmaken, men er ein sjølvstendig smak i tillegg til salt, søtt, bittert og sterkt. Denne smaken har ikkje fått eit ord på norsk, så vidt eg kjenner til. Viss nokon har det ordet, så send meg ein e-post.

Den store familiedugnaden for å bruke opp epla i hagen til bror min er ikkje avslutta. Men vi har forstått at for å få brukt opp så mykje eple, må vi bevege oss bort frå det søte. Saft, eplemos og chutney har vi no nok av, og vi må byrje å bruke epla på nye måtar.

Eg har eksperimentert litt, og i går kveld fann eg ein ring med rå brudevold-môr i frysaren. Den vart lagt til tining, og så gjekk eg i tenkeboksen. Resultatet av tenkinga vart ei ny oppfinning, altså ein môr- og eplepai. Har du ikkje tilgang til rå môr kan du bruke andre rå pølser. Mitt beste tips er at du bør gå til din lokale slaktar. Dei har ofte sine egne spesialitetar når det gjeld rå pølser. Har du kôkt môr kan du bruke den og, då kan du skjere den i skiver og steike den før du puttar den i paien. Dei fleste sunnmøringar forstår dette heilt av seg sjølv, men i tilfelle andre skulle lese dette vil eg presisere at tørka môr ikkje har noko i denne retten å gjere. Ein kan sikkert bruke steikt kjøtdeig, men då må den krydrast godt, elles blir det smaklaust.

Til denne paien bør du bruke syrlege eple. Eg brukte Åkerø, men den er sikkert like god med gravenstein eller aroma. Vil du lage paien utanom sesongen for dei norske epla er dei syrlege Granny Smith-epla rett val.

Slik gjer du det:

### Môr- og eplepai

250 g kveitemjøl

125 g smør

1/2 ts salt

1/2 dl vatn

400 g môrpølse eller anna rå eller kôkt pølse.

To store eller fire små syrlege eple

Ein liten raud løk

3 ss smør

1 ts sukker

3 dl riven ost, gjerne ulike slag

100 g nøytral kremost

50 g fetaost

1 dl kaffifløyte eller liknande

## Mår og eplepai - En porsjon paideig

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

---

2 egg

Sett ovnen på 200 grader. Ta fram ei paiform med ca. 20-24 cm diameter. Ha mjølet og saltet i ei matmølle. Skjer smøret i centimeterstore terningar, og ha dei i matmølla. Kjør matmølla til alt smøret er blanda i mjølet, og slå i vatnet. La kniven gå litt til, slik at deigen samlar seg rundt kniven. Ta paideigen over på bakebordet med litt mjøl, og form den til eit rundt, flatt emne. Pakk det inn i plast, og legg det i kjøleskapet ein times tid.



Rens og kutt epla og løken. Eg likar å ha løken finkutta, og epla i litt grovare bitar. Ha smør i ei steikepanne, og ha i løk og eplebitane. Strø ei teskei sukker over, og steik det heile godt i ca. fem minutt. Ha det i ei skål. Fjern skinnet på møren, slik at du står att med innmaten. Smuldre denne og steik den i panna som om du steiker kjøtdeig. Brukar du kokte pølser, så skjær dei i skiver, og steik dei på begge sider. Rør saman ostetypane i ei skål, og smuldre gjerne fetaen i mindre bitar.

Kjevle paideigen ut til ein tynn leiv, og legg den over paiforma. Dytt deigen ned i forma, og opp langs kantane. Skjær av det overflødig som heng ut over kanten. Legg kjøtet i botnen, epla og løken oppå der att, og så ostemassen. Til slutt rører du saman egg og fløyte, og slår det over. Det skal ikkje stå langt opp på kanten, så ikkje bli uroa over at det er lite væte. Steik paien på 200 grader i 40 minutt. Server med ein god salat til. Mange brukar å forsteike paiskalet, men eg syns ikkje det er nødvendig med denne paien.



Vi må vel ha ein dessert også? Dersom du lagar dobbel porsjon av paideigen kan du ha ein pai til dessert og. Har du fått deg bjørnebær i hagen? Bjørnebær finst i tornelausa utgåver, og dei stortrivst på vestlandet. Ungane mine elsker å rane buska for bær, men no når vi er godt på veg inn i oktober har dei mista interessa. Det inneber at eg har bæra for meg sjølv. Deilige, søte, saftige bjørnebær som kan brukast i sylte, til dessert og puttast i frysaren til midtvinterkos. Varme bjørnebær over is er ein nydeleg vinterdessert. Men i dag skal vi lage ein enkel pai. Slik gjer du det:

### Ein porsjon paideig

Ein pose vaniljesaus utan koking (kan erstattast med vaniljekrem på pakke)

2,5 dl mjølk

## Mår og eplepai - En porsjon paideig

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

---

Eit egg

4 ss sukker

ca. 6 dl bjørnebær

2 ss sukker

Sett ovnen på 200 grader. Kjevle ut paideigen, og ha den i forma. Prikk botnen med ein gaffel, og steik den i 10 minutt. Lag vaniljekrem slik det står på posen, altså med 2,5 dl mjølk i staden for 5 dl. Ha kremen i ein bolle. Pisk stiv eggedosis av eit egg og 4 ss sukker, og pisk den inn i vaniljekremen. Legg bjørnebæra i botnen av forma, og strø to skeier sukker over. Hell fyllet over. Steik paien på 200 grader i 25-30 minutt, til fyllet har fått fin farge. Server med piska krem eller ei kule vaniljeis. Velbekomme!



Alt godt, Gunda

[Tråden](#)