**Løkpai**

**Paibunn:**

1 1/2 dl sammalt hvete

1 1/2 dl hvetemel

1/2 ts salt

3/4 dl olje

3/4 dl vann

* Bland mel og salt
* Rør sammen oljen og vannet og bland det i melblandingen. Elt ikke deigen mer enn nødvendig
* Pensle en paiform med olje
* Kjevl eller trykk deigen ut så den dekker paiformens bunn og sider

**Nøttestand:**

1 dl cashewnøtter

2 1/2 dl soyamelk

1 ts tahin sesampasta

1/2 ts salt

1 ts buljongpulver

1/2 ts honning

1 1/2 ss B-jæst

1 ts psyllium

* Kjør alle ingrediensene, unntatt psyllium, i hurtigmikseren til helt jevnt
* Tilsett psyllium og hurtigmiks litt til.

**Fyll:**

200 g hakket løk

100 g purre i ringer



* Fordel løk og purre utover i den ustekte paibunnen
* Hel nøttestanden jevnt over løk og purre
* Stek ved 200 grader i nederste del av ovnen ca 30-45 minutter til paien har fått litt farge.