

Pai med Prosciutto di Parma, tomater og cheddarost



Foto: Mats Dreyer

4 porsjoner

1 ferdig paibunn

4 egg

2 ss finhakket gressløk

2 dl fløte

Salt og pepper

100 g revet cheddarost

8 cherrytomater, delt i to

8 skiver Prosciutto di Parma

Fremgangsmåte

- Dekk en paiform med paibunnen.
- Pisk sammen egg, fløte og gressløk. Ha i litt salt og pepper.
- Fyll paiformen med eggeblandingen. Ha i revet ost og tomater.
- Stek paien i ovnen på 190 grader i ca. 15 minutter til fyllet er fast og bunnen er sprø og gyllen.
- Topp paien med Prosciutto di Parma før servering.
- **Tips:** Topp gjerne paien med friske tomater og urter før servering i tillegg til Prosciutto di Parma.