

Prosciutto di Parma-tomaatti-cheddarjuustopiirakka



Valokuva: Mats Dreyer

4 annosta

- 1 valmis piirakkapohja
- 4 munaa
- 2 rkl hienonnettua ruohosipulia
- 2 dl kermaa
- Suolaa ja pippuria
- 100 g raastettua cheddarjuustoa
- 8 kirsikkatomaattia puolikkaina
- 8 siivua Prosciutto di Parmaa

Valmistusohje

- Vuoraa piirakkavuoka valmistakinalla.
- Vatkaa munat, kerma ja ruohosipuli keskenään. Lisää ripaus suolaa ja pippuria.
- Levitä munaseos piirakkavuokaan. Lisää juustoraaste ja tomaatit.
- Kypsennä piirakkaa 190-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia, kunnes täyte on kiinteää ja pohja rapea sekä kullanvärinen.
- Koristele piirakka Prosciutto di Parmalla ennen tarjoilua.
- **Vinkki:** Viimeistele piirakan pinta Prosciutto di Parman lisäksi myös tuoreilla tomaateilla ja yrteillä ennen tarjoilua.