

Rødbetpai med Prosciutto di Parma og brie



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

- 1 ferdig paibunn (eller lag selv)
- 4 egg
- 2 dl fløte
- 1 ferdigkokt rødbete
- salt og pepper
- 4 skiver Prosciutto di Parma
- 150-200 g brie eller Camembert med litt sort pepper

Fremgangsmåte

- Smør en paiform og dekk den med paibunn. Stek bunnen i ovnen på 180 grader i ca. 5 minutter.
- Kjør sammen egg, fløte, rødbete, salt og pepper med en stavmikser.
- Ha rødbetfyllet i paiformen. Legg i skivene med Prosciutto di Parma og biter av osten.
- Stek paien i ovnen på 180 grader i ca. 20 minutter til fyllet er fast.

Tips: Server gjerne paien med en grønn salat og nybakt brød!