

Paj med Prosciutto di Parma, tomater och cheddarost



Foto: Mats Dreyer

4 portioner

1 färdigt pajskal

4 ägg

2 msk finhackad gräslök

2 dl grädde

Salt och peppar

100 g riven cheddarost

8 körsbärstomater, i halvor

8 skivor Prosciutto di Parma

Gör så här:

- Klä en pajform med pajskalet.
- Vispa ihop ägg, grädde och gräslök. Tillsätt lite salt och peppar.
- Fyll pajformen med äggstanningen. Häll i riven ost och tomater.
- Grädda pajen i ugnen på 190 grader i ca 15 minuter tills att fyllningen är fast och botten är spröd och gyllenbrun.
- Toppa pajen med Prosciutto di Parma före servering.
- **Tips:** Garnera gärna pajen med färska tomater och örter före servering tillsammans med Prosciutto di Parma.