

Rödbetspaj med Prosciutto di Parma och Brie



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

- 1 färdigt pajskal (eller gör eget)
- 4 ägg
- 2 dl grädde
- 1 förkokt rödbeta
- salt och peppar
- 4 skivor Prosciutto di Parma
- 150-200 g Brie eller Camembert med lite svartpeppar

Gör så här:

- Smörj en pajform och täck den med pajskalet. Grädda pajskalet i ugnen på 180 °C i ca 5 minuter.
- Blanda ägg, grädde, rödbetor, salt och peppar med en stavmixer.
- Häll rödbetsfyllningen i pajformen. Lägg i skivorna med Prosciutto di Parma och bitar av osten.
- Stek pajen i ugnen på 180 °C i ca 20 minuter tills att fyllningen är fast.

Tips: Servera gärna pajen med grönsallad och nybakat bröd!