

Punajuuripai Prosciutto di Parma -kinkun ja Brie-juuston kera



Valokuva: Mats Dreyer

Ainekset

1 valmis paipohja (tai valmista itse)

4 muna

2 dl kermaa

1 valmiiksi keitetty punajuuri

Suolaa ja pippuria

4 kpl Prosciutto di Parma -kinkkuviipaleita

150-200 g Brie- tai Camembert-juustoa, johon lisätään hieman mustapippuria

Valmistus

- Voitele paivuoka ja painele paitaikina vuoan pohjalle. Paista paipohjaa 180-asteisessa uunissa noin 5 minuuttia.
- Sekoita sauvasekoittimella munat, kerma, punajuuri, suola ja pippuri.
- Kaada punajuuritäyte paivuokaan. Levitä päälle Prosciutto di Parma -viipaleita ja juustopaloja.
- Paista 180-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia kunnes täyte on hyytynyt.

Vihje: Tarjoile pai vihreän salaatin ja tuoreen leivän kanssa.