

## Æg bagt i Prosciutto di Parma med syltede rødløg



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser

8 skiver Prosciutto di Parma  
8 økologiske æg  
salt og peber  
2 dl hindbæreddike  
1 dl vand  
1 dl sukker  
1 rødløg, skåret i både  
1 forårsløg, skåret i ringe

### Sådan gør du:

- Læg hver skive Prosciutto di Parma i en muffinsform eller på en bageplade til muffins i metal.
- Slå et æg ud i hver form.
- Drys lidt salt og peber over.
- Bag i ovnen ved 180 grader i ca. 10-15 minutter, til æggehviden netop er stivnet.
- Bring eddike, vand og sukker i kog. Kog, til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen, og kom rødløget i. Lad det afkøle.

Tip: Du kan fx lægge lidt spinat som ekstra fyld i hver form, før du kommer ægget i.