

Ägg bakade i Prosciutto di Parma med picklad rödlök



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

8 skivor Prosciutto di Parma
8 ekologiska ägg
salt och peppar
2 dl hallonvinäger
1 dl vatten
1 dl socker
1 rödlök, i klyftor
1 vårlök, i ringar

Gör så här:

- Lägg varje skiva Prosciutto di Parma i en muffinsform eller bakplåt av metall.
- Knäck ett ägg i varje form.
- Strö över lite salt och peppar.
- Grädda i ugnen på 180 °C i ca 10-15 minuter tills att äggvitan precis har stelnat.
- Koka upp vinäger, vatten och socker. Koka tills att sockret har löst upp sig. Tag kastrullen från plattan och lägg i rödlöken. Låt svalna.

Tips: Lägg gärna lite spenat i varje form innan du lägger i ägget för extra näring.