

Tærte med Prosciutto di Parma, tomater og cheddarost



Foto: Mats Dreyer

4 portioner

1 færdig tærtebund

4 æg

2 spsk. finthakket purløg

2 dl fløde

Salt og peber

100 g revet cheddarost

8 cherrytomater, delt i to

8 skiver Prosciutto di Parma

Fremgangsmåde

- Dæk en tærteform med tærtebunden.
- Pisk æg, fløde og purløg sammen. Kom lidt salt og peber i.
- Fyld tærteformen med æggeblandingen. Kom revet ost og tomater i.
- Steg tærten i ovnen ved 190 grader i ca. 15 minutter, indtil fyldet er fast, og bunden er sprød og gylden.
- Kom Prosciutto di Parma over tærten før servering.
- **Tips:** Kom friske tomater og urter på tærten før servering sammen med Prosciutto di Parma.