



Ingridienser

Pajdeg
5 dl vetemjöl
200 g kylskåpskallt smör
1 dl kallt vatten
Äggstanning
4 dl grädde
4 ägg
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar
3 dl riven Abadesa



Abadesa

Sparrispaj med prosciutto skinka

Prosciuttoinlindad sparris, en matig och lyxig paj på samma gång.

Gör så här:

- ☐ Börja med att förbereda pajdegen. Blanda ihop mjölet, smöret och tillsatt vattnet tills du har fått en bra konsistens på degen. Bred ut den i en pajform och ställ in den i kylan i minst 30 min.
- ☐ När degen har vilat och blivit kallt är det dags att stoppa in den i ugnen. 225 grader och ca 15 minuter kräver första omgången.
- ☐ Blanda ihop äggstanningen under tiden och linda in sparrisen med prosciutto.
- ☐ Ta ut pajdegen för att därefter hälla i äggstanningen. Lägg ner sparrisen i pagen och skjutsa därefter in den i ugnen igen. Nu kan du sänka ugnen till 200 grader och låta pagen vara i mellan 35-45 minuter. Håll koll på färgen, om det blir för mörkt kan du lägga över aluminiumfolie i slutet.