



Makaronipizza

## Ingredienser

4 dl	snabbmakaroner
3 dl	ost
3 dl	chorizo eller rökt skinka, strimlad
4 st	ägg
1 l	mjök
1,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
2 tsk	pizzakrydda
4 st	stora tomater, i skivor

## Tillbehör

färsk oregano, sallad

## Tillagning

Det är snabbt och mycket enkelt. Använd gärna en lagrad ost.

1. Sätt ugnen på 225°. Lägg de okokta makaronerna i en smord ugnsångpanna (30x40 cm). Strö över 1/3 av den rivna osten samt korv- eller skinkstrimlorna.
2. Vispa samman ägg, mjök, salt, peppar och pizzakrydda. Häll blandningen över makaronerna. Grädda mitt i ugnen 15 minuter.
3. Ta ut långpannan och lägg på tomatskivor. Strö över resterande riven ost. Grädda ytterligare 15 min. Strö över lite färsk oregano och servera med sallad.