



4 - 6 pers

- 4 dl snabbmakaroner
- 1 dl riven ost
- 2 - 3 finskuret kött, t.ex rökt skinka eller kassler ( eller en burk tonfisk i vatten )

### Äggstanning:

- 3 ägg
- 1 l mjölk
- 1 krm svartpeppar
- 1,5 tsk salt
- 1 - 2 tsk pizzakrydda
- 4 - 5 tomater i skivor
- 2 dl riven ost

Sätt ugnen på 225 gr. Lägg de okokta makaronerna i en smord långpanna ( ca 30 x 40 cm ).

Strö över osten och köttet ( eller tonfisken delad i bitar ).

Vispa samman ägg, mjölk, salt och kryddor.

Häll blandningen över makaronerna och grädda mitt i ugnen i 15 minuter

Tag ut långpannan och lägg på tomatskivorna.

Strö över riven ost.

Grädda ytterligare ca 15 minuter, tills osten fått fin färg.

Skär i bitar och servera med en sallad

Makaronipizza är god att äta både varm och kall och passar därför utmärkt som utflyktsmat.