

Butterdejstærte med tomat

Opskrift til 6 som tilbehør

Forberedelsestid

5-10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter + køletid.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bund

- 1 rulle butterdej
- 1 æg til pensling

Hvidløgscreme

- 2 dl creme fraiche
- 2 spsk. flødeost naturelsmag
- 1/2 fed hvidløg, revet
- godt med salt og peber
- 1 tsk. sirup eller flydende honning
- 1/2 tsk. sennep (dijon)
- 1 spsk. citronsaft

Fyld

- et par håndfulde rucola
- 250 g cherrytomater

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Rul butterdejen ud (den kommer allerede på rulle, så den skal blot foldes ud)
3. Skær et snit i kanten hele vejen rundt, som en mindre firkant inde i den store. Så du lige får en centimeters kant rundt.
4. Pensl hele bunden med et sammenpisket æg og kom ind i ovnen i 10 minutters tid
5. Imens skylles rucola, dup det tørt. Skyl cherrytomater og skær dem i halve
6. Dressingen blandes sammen.
7. Tag den bagte bund ud, pres midten let ned- lad kanten stå som den er. Køl af på en rist.
8. Når den er kold, smøres cremen på og den toppes med rucola og tomater. Server med det samme