

Butterdejstærter med tomat

Opskrift til 6 små tærter

Her er nok til 4 personer, hvis man serverer en salat til. Jeg foreslår [denne her](#).

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

12 minutter

Samlet tid

små 30 minutter

Ingredienser

- 1 rulle butterdej
- 6 tsk. olie
- 6 tsk. balsamicoglance
- lidt salt og peber
- lidt chiliflager
- 1/2 rød peberfrugt
- 1 bakke cherrytomater
- 1/2 rødløg
- 2 kugler burrata
- en håndfuld frisk persille
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Tag en bageplade frem og beklæd den med bagepapir.
3. Kom lidt olie, balsamicoglance, salt, peber og chiliflager i en lille bunke 6 steder på pladen.
4. Snit peberfrugt fint og cherrytomater i halve.
5. Læg lidt peberfrugt på hver bunke samt 4-5 halve cherrytomater på hver.
6. Tag nu din rulle butterdej frem og læg en lille skål oven på, som du skærer omkring – gentag 5 andre steder på butterdejen, så du får 6 små cirkler ud af det. Kasser bare det omkringliggende butterdej.
7. Prik huller i de her cirkler med en gaffel, og læg hvert stykke oven på bunkerne.
8. Pensl med sammenpisket æg og bag i ovnen i 10-12 minutter.
9. Imens pilles og snittes rødløg og burrataen drænes og kommes i en skål. Basilikum snittes også groft.
10. Tag så pladen ud fra ovnen, vend de her tærter om med en paletkniv.
11. Kom lidt ekstra cherrytomater, rødløg, burrata og frisk basilikum oven på. Måske drys med ekstra salt og peber – og server.