

## Ingredienser

- 200 g hvedemel, 30 g af det kan erstattes af en grovere type mel
- 1 tsk. salt
- 120 g smør
- 5 spsk. vand

## Fyld

- 3 spsk. grøn pesto (jeg bruger basilikumspesto)
- 15 cherrytomater
- 2 æg
- 2 spsk. creme fraiche
- 1 god håndfuld revet ost (mozzarella)
- 1 sammenpisket æg til pensling

## Efter bagning

- 1 kugle burrata
- frisk basilikum
- lidt ekstra flagesalt og peber

## Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Kom mel og salt i en skål og skær smør ud i små tern. Kom dette ned til melet og smuldr det godt sammen. Tilføj lidt vand, til dejen er sammenhængende.
3. Rul dejen ud med en kagerulle, brug ekstra mel til udrulning.
4. Kom dejen i en tærteform, den må gerne hænge lidt ud over kanterne
5. Smør den med pesto (undlad blot de her kanter der hænger ud over formen)
6. Skyl cherrytomater og skær dem i halve. Kom dem oven på pestoen.
7. I en skål blandes æg, creme fraiche og revet ost. Dette hældes over tomaterne på tærtebunden.
8. Luk nu kanterne ind over fyldet, så det danner denne her galette.
9. Pensl kanterne med et sammenpisket æg og bag i ovnen i 35 minutters tid til tærten er gylden og virker gennembagt. Ovne er forskellige, så måske din tærte skal have lidt ekstra tid.
10. Server med en frisk kugle burrata på, friske krydderurter og lidt peber og flagesalt.