

Rispapirstærte med cherrytomater

Opskrift til 2 personer

Hvis du spiser en mættende salat til, er her nok til 2-3 personer.

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Tærte

- 6 stykker rispapir
- 3 æg
- sesam (sorte og hvide)

Fyld

- 3 spsk. flødeost
- 1 spsk. citronsaft
- salt og peber
- 1 spsk. purløg
- 1 spsk. persille
- 15 cherrytomater
- lidt frisk timian

Topping

- 1 kugle burrata
- lidt frisk basilikum
- lidt balsamicoglace

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Kom æg i en skål og pisk det sammen. Vend så hvert enkelt stykke rispapir heri og læg det på en bageplade beklædt med bagepapir. Fortsæt med næste stykke rispapir og læg det ved siden af, men let ind over. Gør sådan med alle 5 stykker, så de overlapper og danner en stor cirkel.
3. Fold kanterne ind og drys kanterne med sesam.
4. Bland din creme sammen af flødeost, citron, salt, peber, finthakket purløg og persille.
5. Smør den på tærten (ikke på kanterne).
6. Skyl cherrytomater i skær dem i skiver, læg dem på.
7. Bag tærten i 25 minutters tid til kanten er dejlig gylden og sprød.
8. Server tærten med basilikum og en kugle drænet burrata. Kom erne lidt glace over også.