



Galette med tomat, ricotta og krydderurter

Prøv en fransk galette, som er en tærte bagt uden tærteform. Her kommer den i en udgave med fyld af søde tomater, krydderurter og cremet ricotta.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Tærtedej

180 g hvedemel

100 g koldt smør skåret ud i små tern

2 spsk vand

½ tsk salt

Fyld

450 g **blandede små tomater f.eks. cherrytomater**

2 kviste **frisk rosmarin**

1 spsk olivenolie

1 spsk balsamicoeddike

1 tsk akaciehonning

Ricotta

125 g ricotta

2 spsk **grofthakket frisk basilikum**

salt og peber

Opskrift, foto og styling: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Kom hvedemel i en foodprocessor sammen med smørtern. Blend til det ligner små gryn.
- 2 Tilsæt salt og vand og blend indtil dejen begynder at samle sig.
- 3 Kom dejen ud på bordet og form den til en rund kugle. Tryk den lidt flad og pak den ind i film. Læg den på køl en halv time i køleskabet eller 15 minutter i fryseren.
- 4 Sæt ovnen på 200 grader.
- 5 Kom tomater og rosmarinstilke på en pande med olivenolie. Lad dem stege ved høj varme i ca. 5 minutter til de bliver en smule bløde.
- 6 Tilsæt balsamico og honning og lad tomaterne stege videre ved middelf varme i 5-7 minutter. Det gør ikke noget de sprækker.
- 7 Rør ricottaen sammen med basilikum og smag til med salt og peber.
- 8 Rul dejen ud på et meldækket bord til en rund cirkel.
- 9 Smør ricotta på, men ikke helt ud til kanten, da kanterne til slut skal foldes ind over fyldet.
- 10 Fordel de balsamicostegte tomater oven på osten. Dryp evt. resterende saft henover.
- 11 Fold kanterne ind over fyldet. Det gør ikke noget, dejen sprækker lidt i kanterne, det må gerne se rustikt ud.
- 12 Bag tomatgalletten i ca. 30 minutter indtil kanterne er sprøde.



Tip

Skal tærten udgøre et aftensmåltid for 4 personer, så servér den fx sammen med en grøn salat og stegt kylling eller fisk.

