



Förrätt

Tomat-tarte tatin

Tomat-terte tatin är något för alla tomatälskare där ute. Med massa härliga tomater, vitlök och balsamico på en frasig smördegssotten blir det inte annat än gott. Låt den svalna något och ät den med händerna - mums, mums, mums!

6-8 små portioner

Tillagningstid ca 45 minuter

Ingredienser

- 1 st kylt smördegsark
- 500 g små plommontomater
- 4 vitlöksklyftor
- 2 msk olivolja
- 1 msk crema di balsamico
- 2 tsk torkade provensalska örter
- 1 nypa socker
- Flingsalt och nymald svartpeppar
- Lite färsk timjan till dekoration

Gör såhär

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Ta fram en gjutjärnspanna som tål ugnsvärme. Skär ut en cirkel av smördegen som är lika stor som pannan.
3. Skala vitlöksklyftorna och halvera dem på längden. Hetta upp oljan i pannan och fräs vitköken hastigt så att den får lite färg. Ta upp vitlöken och lägg den åt sidan.
4. Lägg tomaterna i pannan och låt dem fräsa cirka 1 minut. Häll på balsamico, örter, lite socker och rejält med salt och svartpeppar. Fördela de frästa vitlöksklyftorna över.
5. Ta pannan från värmen och lägg på smördegen. Tryck ner kanterna längs pannans insida och stick små hål med en vass kniv här och där.
6. Grädda i cirka 15 minuter tills degen fått fin färg. Ta ut pannan och låt svalna cirka 10 minuter. Om det bildats mycket vätska från tomaterna så försök hälla bort det mesta.
7. Sätt en stor tallrik ovanpå och vänd hastigt upp och ner. Garnera med timjan och strö eventuellt över lite flingsalt.
8. Avnjut med ett glas vitt vin.



Recept: Jens Dolk & Liselotte Forslin

Foto: Ulrika Ekblom