

Tarte flambée med karamelliserede løg, burrata, brøndkarse og asparges

Antal personer: 2 | Tilberedningstid: ca. 30 min.

2 pizzadeje

1 bæger creme fraiche

1 burrata

3-4 skalotteløg

½-1 bundt timian

1 bundt asparges

1 bundt brøndkarse

Tjek, at du selv har: Havsalt, sort peber, mel og olivenolie.

1. Tænd ovnen på 220 °C varmluft, og tag pizzadejene ud af køleskabet.
2. Pil løgene, og skær dem i slanke både. Steg dem i en tykbundet gryde, til de er karamelliserede, ca. 10 min. Skyl timianen, og pluk en håndfuld (efter smag). Steg timianen med de sidste par minutter.
3. Rør imens creme fraichen med 2-3 spsk. olie, og smag til med salt.
4. Rul pizzadejene ud på hver sit stykke bagepapir drysset med lidt mel, og smør creme fraiche på i et jævnt lag.
5. Fordel de karamelliserede løg på pizzabundene, og bryd burrataen henover. Krydr med havsalt og peber (du kan også vente med at krydre med peber, til pizzaen kommer ud af ovnen).
6. Bag dine tarté flambeés gyldne og sprøde, 10-12 min.
7. Skyl imens de grønne asparges, og skær dem i tynde skiver. Marinér dem med lidt olivenolie og havsalt.
8. Skyl brøndkarsen, og pluk den groft.

Servering

Spis rygende varme tarte flambées toppet med rå asparges og frisk brøndkarse.

