

Fetaosttarte med ruccola, oliver och plocktomater

4 port.

Ingredienser:

250 g kyld smördeg
2 msk röd pesto
av saltorkade
tomater
100 g parmaskinka
1 dl svarta oliver
250 g tomater, små,
blandade färger
100 g fetaost smulad
1 ask ruccola
1 st ägg till pensling

Gör så här:

Sätt ugnen på 220 grader.
Rulla ut smördegen på en
bakpappersklädd plåt. Skär ett snitt halvt
igenom degen, 1-2 cm från kanten runt
om. Pensla kanten med ägg, vik in och
pensla ovanpå.
Nagga med gaffel innanför kanten och
bred på pesto. Riv skinkskivorna i mindre
bitar. Lägg på dessa, oliver och tomater,
toppa med ost.
Grädda ca 15 minuter, mitt i ugnen tills
degen är genomgräddad och färgen
gyllene. Toppa med ruccola.



Fetaosttarte med ruccola, oliver och plocktomater

4 port.

Ingredienser:

250 g kyld smördeg
2 msk röd pesto
av saltorkade
tomater
100 g parmaskinka
1 dl svarta oliver
250 g tomater, små,
blandade färger
100 g fetaost smulad
1 ask ruccola
1 st ägg till pensling

Gör så här:

Sätt ugnen på 220 grader.
Rulla ut smördegen på en
bakpappersklädd plåt. Skär ett snitt halvt
igenom degen, 1-2 cm från kanten runt
om. Pensla kanten med ägg, vik in och
pensla ovanpå.
Nagga med gaffel innanför kanten och
bred på pesto. Riv skinkskivorna i mindre
bitar. Lägg på dessa, oliver och tomater,
toppa med ost.
Grädda ca 15 minuter, mitt i ugnen tills
degen är genomgräddad och färgen
gyllene. Toppa med ruccola.



Fetaosttarte med ruccola, oliver och plocktomater

4 port.

Ingredienser:

250 g kyld smördeg
2 msk röd pesto
av saltorkade
tomater
100 g parmaskinka
1 dl svarta oliver
250 g tomater, små,
blandade färger
100 g fetaost smulad
1 ask ruccola
1 st ägg till pensling

Gör så här:

Sätt ugnen på 220 grader.
Rulla ut smördegen på en
bakpappersklädd plåt. Skär ett snitt halvt
igenom degen, 1-2 cm från kanten runt
om. Pensla kanten med ägg, vik in och
pensla ovanpå.
Nagga med gaffel innanför kanten och
bred på pesto. Riv skinkskivorna i mindre
bitar. Lägg på dessa, oliver och tomater,
toppa med ost.
Grädda ca 15 minuter, mitt i ugnen tills
degen är genomgräddad och färgen
gyllene. Toppa med ruccola.



Fetaosttarte med ruccola, oliver och plocktomater

4 port.

Ingredienser:

250 g kyld smördeg
2 msk röd pesto
av saltorkade
tomater
100 g parmaskinka
1 dl svarta oliver
250 g tomater, små,
blandade färger
100 g fetaost smulad
1 ask ruccola
1 st ägg till pensling

Gör så här:

Sätt ugnen på 220 grader.
Rulla ut smördegen på en
bakpappersklädd plåt. Skär ett snitt halvt
igenom degen, 1-2 cm från kanten runt
om. Pensla kanten med ägg, vik in och
pensla ovanpå.
Nagga med gaffel innanför kanten och
bred på pesto. Riv skinkskivorna i mindre
bitar. Lägg på dessa, oliver och tomater,
toppa med ost.
Grädda ca 15 minuter, mitt i ugnen tills
degen är genomgräddad och färgen
gyllene. Toppa med ruccola.

