

Spenattarte med picklad rödlök

4 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg
200 g babyspenat
200 g philadelphiaost
1,5 msk pesto
2 dl ostriven

Picklad rödlök

2 st rödlökar
2 msk Olivolja
1 msk citron, saften
salt
peppar
Servering
ruccola

Gör så här:

Skala och skiva rödlöken tunt. Blanda med olja, citron, salt och peppar. Sätt ugnen på 225°C. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper. Nagga degen med en gaffel. Blanda spenat, philadelphia, pesto och hälften av osten. Bred ut på smördegen. Strö över resten av osten. Vik upp en liten kant runt om. Grädda i mitten av ugnen 15-20 min. Skär tarten i bitar. Toppa med picklad rödlök och ruccola.



Spenattarte med picklad rödlök

4 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg
200 g babyspenat
200 g philadelphiaost
1,5 msk pesto
2 dl ostriven

Picklad rödlök

2 st rödlökar
2 msk Olivolja
1 msk citron, saften
salt
peppar
Servering
ruccola

Gör så här:

Skala och skiva rödlöken tunt. Blanda med olja, citron, salt och peppar. Sätt ugnen på 225°C. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper. Nagga degen med en gaffel. Blanda spenat, philadelphia, pesto och hälften av osten. Bred ut på smördegen. Strö över resten av osten. Vik upp en liten kant runt om. Grädda i mitten av ugnen 15-20 min. Skär tarten i bitar. Toppa med picklad rödlök och ruccola.



Spenattarte med picklad rödlök

4 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg
200 g babyspenat
200 g philadelphiaost
1,5 msk pesto
2 dl ostriven

Picklad rödlök

2 st rödlökar
2 msk Olivolja
1 msk citron, saften
salt
peppar
Servering
ruccola

Gör så här:

Skala och skiva rödlöken tunt. Blanda med olja, citron, salt och peppar. Sätt ugnen på 225°C. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper. Nagga degen med en gaffel. Blanda spenat, philadelphia, pesto och hälften av osten. Bred ut på smördegen. Strö över resten av osten. Vik upp en liten kant runt om. Grädda i mitten av ugnen 15-20 min. Skär tarten i bitar. Toppa med picklad rödlök och ruccola.



Spenattarte med picklad rödlök

4 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg
200 g babyspenat
200 g philadelphiaost
1,5 msk pesto
2 dl ostriven

Picklad rödlök

2 st rödlökar
2 msk Olivolja
1 msk citron, saften
salt
peppar
Servering
ruccola

Gör så här:

Skala och skiva rödlöken tunt. Blanda med olja, citron, salt och peppar. Sätt ugnen på 225°C. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper. Nagga degen med en gaffel. Blanda spenat, philadelphia, pesto och hälften av osten. Bred ut på smördegen. Strö över resten av osten. Vik upp en liten kant runt om. Grädda i mitten av ugnen 15-20 min. Skär tarten i bitar. Toppa med picklad rödlök och ruccola.

