

Månedens opskrift:*Svampe Galette*

Galettens sprøde bund, kombineret med ostens fedme og løgets sødme - denne Svampe Galette vil være en skøn ledsager til boblerne i dit glas.

Du får her min opskrift på Svampe Galette til 2 personer:

Galette:

100 gr koldt smør

200 gr hvedemel

2 spsk vand

1 tsk salt

Fyld:

150 gr ricotta

200 gr champignon

2 store, hvide løg

friskrevet parmesan • olivenolie • salt/peber • frisk timian

Skær smør i mindre stykker og saml det med hvedemelet. Tilsæt vand og salt og ælt til samlet konsistens. Rul nu dejen ud i en cirkel på cirka 25 cm i diameter – læg den på et stykke bagepapir.

Skræl løg og skær dem i store skiver på 0,5 cm i tykkelsen. Rens dine svampe og skær dem i skiver. Smør ricotta på dejen, men lad cirka 3 cm til kanten være, da kanten skal foldes til sidst.

Fordel skiverne af løg, så champignon og et skvæt olivenolie, salt og peber. Riv godt med parmesan på toppen og fold nu kanterne op hele vejen rundt. "Galette" betyder rustik tærte - netop fordi den ikke behøver være perfekt. Bag din Svampe Galette ved 180gr varmluft i 25 min. Servér med mere friskrevet parmesan og frisk timian på toppen.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk