



Mama
Brown

Månedens opskrift (4 personer – 45 min.)

Tarte feuilletée med kartofler og porre



Oktober 2022

Ingredienser

1 rulle butterdej
1 æggeblomme til pensling
4 store kartofler, skiveskåret
2 kugler mozzarella, skiveskåret
2 porrer, skiveskåret
200 g flødeost naturel
2 store, hvide løg, skiveskåret
Frisk timian
Olivenolie
Salt/peber.

Denne butterdejtærte vil behage alle dine sanser med sin kombination af syre og fedme - så find du bare boblerne frem.

Start med at ridse en "ramme" langs kanten af din butterdej med en kniv, cirka 1,5 cm fra kanten, hele vejen rundt. Skær løg, porrer, mozzarella og kartofler i fine skiver. Vend dine skiver med porre i olivenolie i en skål.

Fordel først din flødeost på hele butterdejen, op til den kant, som du har ridset. Læg kartoffelskiver på, så løg, dernæst porre - og til sidst mozzarella.

Pensl kanten med æggeblommen, giv hele tærten godt med salt og peber, og bag den ved 185 grader varmluft i cirka 25 minutter - til den er gylden og lækker.

Servér den straks med masser af friske krydderurter, et skvæt olivenolie og mere friskkværnet peber.

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE