

Tarte tatin med porre og burrata



2 personer

45 minutter

Oktober 2026

Ingredienser:

- 1 pakke/rulle færdig butterdej
- Hasselnødder, groft hakket
- 1 burrata
- 4 porrer
- 100 gr smør
- 200 gr rørsukker
- 2 spsk balsamicoeddike
- Salt/peber

Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

Rens porrer, skær i ca 10 cm stykker og halvér. Smelt sukker på panden, akkurat som når du laver brunede kartofler til jul, tilsæt smør og balsamicoeddike - og rør godt.Fordel porrer på panden, og lad det hele simre i 10 minutter.

Beklæd bunden i en springform med bagepapir og klem ringen på. Fordel porrer i et flot mønster, i bunden af springformen, og lad 2 cm være fri ud til ringen. Hæld karamellen over.

Skær butterdej til og fold ned over, skær gerne det sidste/resten ud i tynde strimler, og fordel langs kanten, så kanten bliver endnu tykkere og kan suge så meget karamel som muligt. Prik dejen med en gaffel, så dampen kan komme ud.

Bag i 30 minutter ved 180 grader varmluft.

Fjern ringen fra springformen, og vend den straks ud på et fad, hvorefter du trækker bagepapiret forsigtigt af. Drys med flagesalt og peber.

Anret: Lad den køle i 30 minutter, drys med hakket forårsløg, hasselnødder og fordel burrata.

Velbekomme & skål!