



Tarte flambée med karamelliserad lök, burrata, krasse och sparris

Antal personer: 2 | Tillagningstid: ca. 30 min.

Ingredienser

- 2 pizzadegar
- 1 burkar creme fraiche
- 1 burrata
- 3-4 schalottenlök
- ½-1 knippe timjan
- 1 knippe sparris
- 1 knippe krasse

Se till så du har:

Havssalt, svartpeppar, mjöl och olivolja.

- 1 Sätt ugnen på 220 °C varmluft, och ta ut pizzadegarna ur kylskåpet.
- 2 Skala lökarna och skiva dem tunt. Stek i en tjockbottnad panna, tills de har karamelliserats, ca. 10 min. Skölj timjan, och plocka ungefär en handfull (efter smak). Tillsätt timjan de sista två minuterna.
- 3 Under tiden, rör ihop creme fraichen med 2-3 msk olivolja och smaka av med salt.
- 4 Rulla ut pizzadegarna på var sitt, lätt mjölat, bakplåtspapper, och bred på crème fraiche i ett jämnt lager.
- 5 Fördela den karamelliserade löken över pizzabottenarna och bryt burratan i bitar ovanpå. Krydda med havssalt och peppar (du kan också vänta med att krydda med peppar tills pizzan kommer ut ur ugnen).
- 6 Ugnsbaka dina tarté flambeés spröda och gyllene, 10-12 min.
- 7 Skölj under tiden den gröna sparrisen och skriva dem tunt. Marinera i lite olivolja och havssalt.
- 8 Skölj krasen och dela den grovt.

Servering

Ät den rykande varma tarte flambéen toppad med rå sparris och färsk krasse.

