



# Tarte flambée med karamelliserede løg, burrata, brøndkarse og asparges

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

## Ingredienser

- 2 pizzadeje
- 1 bæger creme fraiche
- 1 burrata
- 3-4 skalotteløg
- ½-1 bundt timian
- 1 bundt asparges
- 1 bundt brøndkarse

## Tjek, at du selv har:

Havsalt, sort peber, mel og olivenolie.

- 1 Tænd ovnen på 220 °C varmluft, og tag pizzadejene ud af køleskabet.
- 2 Pil løgene, og skær dem i slanke både. Steg dem i en tykbundet gryde, til de karamelliserede, ca. 10 min. Skyl timianen, og pluk en håndfuld (efter smag). Steg timianen med de sidste par minutter.
- 3 Rør imens creme fraichen med 2-3 spsk. olie, og smag til med salt.
- 4 Rul pizzadejene ud på hver sit stykke bagepapir drysset med lidt mel, og smør creme fraiche på i et jævnt lag
- 5 Fordel de karamelliserede løg på pizzabundene, og bryd burrataen henover. Krydr med havsalt og peber (du kan også vente med at krydre med peber, til pizzaen kommer ud af ovnen).
- 6 Bag dine tarté flambeés gyldne og sprøde, 10-12 min.
- 7 Skyl imens de grønne asparges, og skær dem i tynde skiver. Marinér dem med lidt olivenolie og havsalt.
- 8 Skyl brøndkarsen, og pluk den groft.

## Servering

Spis rygende varme tarte flambées toppet med rå asparges og frisk brøndkarse.

