



Tarte Flambée som i Alsace

Denne ret kan du servere enten som forret til gæster eller som spændende fredagsmad til familien. Da dejen ikke skal stå og hæve, er denne ret også en nem snack - endda på en bagesten på grillen. Endelig kan du bruge den til at afslutte middagen med, (se fx vores dessertversion med æbler, kanel, lidt abrikosmarmelade og vaniljeis til)

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 2

Ingredienser

- 250 g hvedemel
- 1,5 tsk. salt
- 2 spsk. olivenolie
- Ca. 1,5 dl vand
- 200 g flødeost
- 1,5 dl creme fraiche
- 1 æggeblomme
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids peber
- 1 knivspids stødt muskatnød
- 3 hakkede løg
- 300 g bacon i tern (eller skiver skåret i stykker)
- Friskhakket purløg til pynt

Ekstra topping-idéer: hvide champignoner i skiver, revet gruyèreost eller tynde skiver munsterost, hakket hvidløg, tynde skiver forårsløg, friskhakket chili.

Fremgangsmåde

Varm ovnen op til 275 grader (kræver høj varme).

Rør mel, salt, olie og vand i en skål, indtil det bliver til en jævn dej, som ikke klistrer. Del i to



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1535436



Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4424636



Crémant d'Alsace Brut

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1078436



Riesling Vieilles Vignes

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1488236





kugler og sæt til side. Dette kan du lave i forvejen. Gem dejen i en plasticpose i køleskabet.

Rør flødeost, creme fraiche, æggeblomme, salt, peber og muskatnød sammen. Sæt til side.

Rul en af dejkuglerne helt tyndt ud (2-3 mm tyk) og kom den på en bageplade dækket med bagepapir. Smør halvdelen af flødeosteblandingen på dejen og drys bacon og løg og evt. de ekstra toppings.

Bag tærten, indtil dejen er gylden (ca. 10-12 min.), tag den ud, sæt den på et skærebræt og drys purløg på. Skær ud og servér den direkte fra skærebrættet, mens den stadig er varm. Lav den næste tærte imens.

[Se dessertversionen her](#)