Tomatgalette med ricotta og pesto



Ingredienser

Paideig:
♥ 250 g hvetemel
♥ 0,5 ts salt
♥ 100 g smør
♥ 2 egg

Fyll:
♥ 800 g røde tomater (8-9 stk, se tips)
♥ 1 ts flaksalt
♥ 250 g ricotta
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ kvernet salt og pepper
♥ 2 ss pinjekjerner

Pensling og topping:
♥ 1 egg
♥ 1 dl pesto (helst hjemmelaget, se tips)
♥ 30 g parmesan

Fremgangsmåte

Tomatskiver:
Start med å forberede tomatene ved å skjære dem i skiver og legge dem utover et brett som er dekket med kjøkkenpapir. Dryss over flaksalt og legg et nytt lag kjøkkenpapir oppå tomatene.

La tomatene ligge slik i 1 time. Bytt eventuelt ut kjøkkenpapiret over og under tomatene når du ser at papiret begynner å bli veldig vått.

Paideig:
Ha hvetemel og salt i en food processor med hakkekniv, og ha oppi smør oppdelt i biter. Kjør food processoren på full hastighet til smøret har fordelt seg helt fint i melet. Tilsett eggene og kjør videre til deigen samler seg. Klem deigen til en flat pakke og legg plastfolie rundt deigen. Sett deigen i kjøleskapet i 30 minutter så den blir lettere å kjevle.

Kjevle deretter ut deigen direkte på bakepapir. Dette går lettere om du legger et stykke bakepapir oppå deigen også før du starter kjevlingen. Det skal bli en sirkel som er omtrent så stor som stekeplaten, men det er ikke så nøye om kantene blir rette eller ikke.

Montering og steking:
Flytt bakepapiret med deigen over på en stekeplate. Smør ricotta over deigen, men la det være igjen en kant uten som er ca. 4 cm bred.

Fordel tomatskivene over ricottakremen.

Bland olivenolje og presset hvitløk. Pensle dette på tomatskivene. Kvern over salt og pepper.

Ta tak i et hjørne av papiret og brett over en del av deigen. Så drar du forsiktig av bakepapiret og fortsetter med å brette over en ny flik av deigen. Gjenta slik rundt hele terten, slik at du får en fin dobbelkant med deig som pakker inn tomatfyllet.

Dryss over pinjekjerner. Pensle over deigkanten med sammenpisket egg.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter. Terten er klar når deigkanten er gyllenbrun.

Topping:
Flytt terten over på en fjøl eller lignende. Fordel **(hjemmelaget) pesto** i små klatter over galetten. Riv over fersk parmesan.

Serveres nylaget!

Tips

♥ 800 g tomater tilsvarer som regel 8 - 9 stykk, men det avhenger jo litt av størrelsen på tomatene.

♥ Det er mye vann i tomater, og for å unngå at tertedeigen blir for bløt, lønner det seg å drysse salt på tomatskivene og la dem ligge mellom kjøkkenpapir i en time. Saltet vil gjøre at noe av vannet i tomatene trekkes ut slik at de blir litt tørrere før de legges på terten.

♥ Det at det er ricottakrem mellom deigen og tomatene bidrar også til at tertedeigen unngår å bli for bløt.

♥ Ricotta er en italiensk ferskost med mild smak, som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. 250 gram tilsvarer 1 boks.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt pesto, men jeg anbefaler sterkt å bruke hjemmelaget pesto etter **oppskriften du finner her** på Det søte liv. Det er så enkelt å lage, og smaken blir utrolig mye bedre, synes jeg. Du bruker ikke hele porsjonen pesto til denne terten, men hjemmelaget pesto kan oppbevares lenge i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tomatgalette-med-ricotta-og-pesto