



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Galette med cherrytomater, chevre, løk og urter, servert med frisk salat

Tomatgalette

1 pakke paibunn
100 g chevre
250 g cherrytomater
½ stk gul løk
1 pakke urtemiks

Salat

50 g spinat
½ stk agurk
½ bunt bladpersille

- 🏠 hvetemel
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olje
- 🏠 olivenolje
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader over- og undervarme.
- 2 **Galettefyll:** Skyll tomatene og kutt dem i to. Ha tomatene i en sil og strø godt med salt over. La tomatene få renne av seg i 10 minutter, før du tørker dem lett med litt kjøkkenpapir. Skrell løken, og kutt den i tynne skiver.
- 3 **Galettebunn:** Strø litt hvetemel utover et bakepapir og kjelve ut paideigen til en stor sirkel. Legg den over på et stekebrett.
- 4 **Tomatgalette:** Riv chevren fra hverandre med fingrene, og strø den utover galettebunnen. La det være igjen 4–5 cm uten ost langs kanten. Fordel tomatene over chevren, topp med løken og urtemiksen, og drypp litt olivenolje over. Pensle kanten inn rundt hele, slik at den dekker litt av fyllet. Pensle kanten med litt olje eller vann, og stek den midt i ovnen i 20–30 minutter.
- 5 **Salat:** Skyll spinaten, agurken og persillen. Kutt den halve agurken i små biter. Grovhakk persillen og spinaten. Vend spinaten sammen med agurken og persillen i en serveringsskål. Smak til med olivenolje, salt og pepper.
- 6 Bon appétit!

Tips fra kokken: Ha alle tomatene på en tallerken, legg en annen tallerken over og kutt i tomatene i to ved å bruke en lang kniv, mens du holder lett på den øverste tallerkenen, og kutter mellom dem.