



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomat- og chorizogalette servert med bulgursalat og urtedressing

Tomat- og chorizogalette

2 stk tomater
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
100 g chorizo
1 pakke paibunn
½-1 pakke crème fraîche

Bulgursalat

125 g bulgur
50 g spinat
½ stk agurk
½ bunt bladpersille

Servert

½-1 pakke lett urtedressing

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader over- og undervarme.
- 2 **Galettefyll:** Skyll og kutt tomatene i båter. Skrell sjalottløken og hvitløken, og kutt dem i tynne skiver.
- 3 **Galettebunn:** Strø litt hvetemel utover et bakepapir, og kjevle ut paideigen til en stor sirkel. Legg den over på et stekebrett.
- 4 **Tomat- og chorizogalette:** Smør crème fraîche utover galettebunnen, men la det være igjen 4-5 cm uten crème fraîche langs kanten. Fordel tomaterne, chorizoen, løken og hvitløken oppå, og drypp litt olivenolje over. Brett kanten inn rundt hele, slik at den dekker litt av fyllet. Pensle kanten med litt olje eller vann, og stek galetten midt i ovnen i 20-30 minutter.
- 5 **Bulgursalat:** Tilbered bulguren som anvist på pakken. Skyll spinaten, agurken og persillen. Kutt agurken i små biter, og grovhakk persillen. Vend spinaten, agurken og persillen sammen med den ferdigkokte bulguren. Smak til med olivenolje, salt og pepper.
- 6 **Servert:** Server urtedressing til retten.
- 7 Bon appétit!