Minitarteletter med løg og gedeost

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	15 Min.
Tilberedningstid	25 Min.
Styk	16
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Karamelliserede løg og cremet gedesmøreost under et sprødt butterdejslåg – en velsmagende variant af Tatin-tærten i miniformat. De søde og smørstegte løg harmonerer med den krydrede ost og et strejf af timian.

Tarteletter

40 g sukker

20 g smør, i små stykker

2 rødløg, halveret, i strimler

6 timiankviste, afrevne blade

¼ tsk salt

lidt peber

50 g gedesmøreost

1 butterdejsstykker rullet ud til firkanter, (ca. 42 × 25 cm)

Servering

1 spsk aceto-balsamico

½ spiseske olivenolie

lidt Fleur de Sel

Tarteletter

Læg 4 rækker med hver ½ tsk sukker, 7 cm fra hinanden, i en bradepande med bagepapir. Læg et stykke smør på hver række. Spred løg og timian udover, smag til med salt og peber, gedeosten smuldres ovenpå. Rul butterdejen ud, udskær rondeller på ca. 7 cm hver, læg dem over løgene, tryk kanten fast med en gaffel. Sæt bradepanden ind i den kolde ovn, bag med professionel bagning klassisk ved 210 °C i ca. 25 minutter, indtil det hele er gyldenbrunt. Tag panden ud, vend tarteletterne forsigtigt med en spartel

Sæt pladen ind

Professionel bagning klassisk 210 °C i 25 Min.

Servering

Bland aceto og olie sammen. Anbring tarteletterne på en tallerken, dryp aceto-blandingen over, drys med lidt Fleur de Sel.

Tips

I stedet for gedesmøreost kan du bruge flødeost fremstillet af komælk eller et vegansk alternativ til flødeost.

Tilbehør

Rondel-form på ca. ø7 cm.

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den	13.03.2026