

Tarteletter med CAMBOZOLA Black Label, päron och lök



Ingredienser (för 8 aptitretare):

115 g CAMBOZOLA Black Label, skuren i 8 bitar
2 medelstora lökar, tunt skivade
2 päron, urkärnade och tunt skivade
1 platta (ca 36 g) färdig, fryst smördeg, upptinad enligt instruktionerna på förpackningen
1 Ägg

1 msk olivolja
1 msk farinsocker
1 msk hackad färsk timjan
0,5 dl honung
Flingsalt

Tillagning:

1. Sätt ugnen på 200 grader och lägg ett bakplåtspapper eller liknande på en plåt. Ställ åt sidan.
2. Hetta upp olja i en djup stekpanna på medelhög värme. Lägg i löken och fräs den i cirka 10 minuter eller tills den är mjuk och börjar bli brun. Sänk värmen, tillsätt farinsockret och fortsätt fräsa i 10 minuter tills de är helt gyllene och mycket mjuka. Ta av från värmen och låt svalna i 10 minuter.
3. Kavla under tiden ut smördegen och skär i 8 fyrkanter. Nagga varje degbit några gånger med en gaffel, så att ångan kan tränga ut när de bakas. Lägg degen på bakplåtspappret.
4. Fördela löken på degbitarna och lämna en halv centimeter fri runt kanten på varje.
5. Toppa varje tartelett med två päronskivor. Tryck ner päronskivorna lite, så att de sitter fast.
6. Vispa upp ägget i en skål med 1 msk vatten och pensla sedan kanterna på varje tartelett med äggvispet.
7. Grädda tarteletterna i den förvärmade ugnen i 30 minuter eller tills degen är vackert gyllenbrun runt kanterna och päronen genomkokta.
8. Ta ut tarteletterna ur ugnen och toppa dem omedelbart med en skiva CAMBOZOLA Black Label, timjan, lite honung och lite flingsalt. Servera omedelbart.

