Butterdeigsterter med Brie og tomater

Ingredienser



♥ 3 butterdeigsplater
♥ 200 g Brie
♥ 200 g småtomater
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 egg, til pensling

Servering:
♥ frisk basilikum
♥ maldonsalt

Fremgangsmåte

Legg butterdeigsplatene utover på en bakepapirdekket stekeplate. La de tine i romtemperatur (det tar ca. 15 minutter).

Bruk en liten, skarp kniv til risse en tynn kant på innsiden av hver firkant. Det er ikke meningen at man skal skjære helt igjennom deigen, kun lage et snitt som markerer kanten ca. 1 cm innenfor ytterkanten. Prikk butterdeigsplatene med en gaffel.

Legg på brie i tynne skiver innenfor kanten du har risset opp.

Skjær tomatene i tykke skiver (skjær bort de runde endene slik at tomatskivene ligger stødig). Legg disse oppå osten. Dryss over litt tørket timian.

Visp sammen egget og pensle over ytterkanten på butterdeigstertene.

Stek butterdeigstertene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter. Butterdeigen skal da ha blåst seg opp og ha blitt gyllen og sprø.

Dryss over litt frisk basilikum og flaksalt. Serveres varme og nylagde!

Tips

♥ Jeg har her brukt butterdeigsplater som finnes i frysedisken i de fleste matbutikkene.

♥ Som nevnt kan Brie byttes ut med andre oster, slik som Camembert eller en smakfull rødkittsost slik som Taleggio eller Chaumes.

♥ Butterdeigstertene smaker best når de er nystekte.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/butterdeigsterter-med-brie-og-tomater