



## Tomattærte med citrontimian

**Tid:** 25 minutter

**Hviletid:** 30 minutter

**Bagetid:** 25-30 minutter

**Antal personer:** 4-6

Små tomater i forskellige farver giver en fantastisk smuk tærte. Perfekt til frokostbordet eller picnicturen.

### Tærtebund:

- \* 250 g hvedemel
- \* 150 g smør
- \* 1 knivspids salt

- \* 1 æg
- \* 6 spsk. mælk
- \* 1 tærteform, ca. 24 cm i diameter

### Fyld:

- \* 1 spsk. piskefløde
- \* 1 spsk. dijonsennep
- \* 500 små, blandede tomater, gerne i forskellige farver
- \* 2-3 kviste citrontimian
- \* Salt og friskkværnet peber
- \* 1 nip sukker

**1. Tærtebund:** Kom hvedemel, smør og salt i en foodprocessor, og kød, til blandingen ligner brødkrummer. Tilsæt æg og mælk, og kød igen, til dejen lige begynder at samle sig. Har du ingen foodprocessor, skærer du smørret i tern og smuldrer dem i mel og salt i en skål, til det ligner brødkrummer – brug fingrene. Saml dejen hurtigt med æg og mælk, og ælt så lidt som muligt.

**2.** Hæld dejen ud på bordet, og ælt den let, til den er glat. Måske skal der tilsættes lidt vand eller lidt mere mel. Form dejen til en kugle, og lad den hvile i 30 minutter på køl.  
**3.** Rul dejen ud med en kagerulle på et meldrysset bord, og læg den i en smurt tærteform, så den dækker bunden og de indvendige kanter. Skær overskydende dej væk fra kanten. Prik dejen med

en gaffel. Tænd ovnen på 200°.

**4. Fyld:** Rør fløde og dijonsennep sammen, og smør det på tærtebunden i et tyndt lag. Skyl tomaterne, skær dem i halve, og læg dem med skærefluden opad i et meget tæt lag på tærtebunden. Drys tomaterne med hakket citrontimian, salt, peber og sukker.

**5.** Bag tærten i ovnen i 25-30 minutter.

