

Tapas och full fart mot helg

Heeej! Härligt med helg igen. Den här helgen ska vi bara ta det lugnt och fixa lite hemma. Städa bort julen, eventuellt gå på bio med de stora barnen.

Plockmat och ett glas rött är inte fel på en fredag. Tipsar om Pernilla Wahlgrens ricotta- och spenattartelette som är gott till exempel salami, choritzo, parmesan och sallad.



Spenat- och ricottatartelette

- 1 rulle färdig smördeg
- 250 g bladspenat, tinad
- 3 ägg
- 250 g ricotta
- 1 citron, rivet skal
- 1 msk torkad basilika
- 1 tsk salt
- 1 tsk grovmalen svartpeppar

250 g körsbärstomater

Sätt ugnen på 200 grader. Kavla ut smördegen lätt, så att den passar till att klä en rektangulär ugnform, ca 35 x 25 cm. Pricka den i botten och förgrädda i ca 10 minuter. Pressa vätskan ur den tinade bladspenaten och blanda den i en bunke med ägg, ricotta, citronskal, basilika, salt och peppar. Bred ut krämen i pajskalet. Skär körsbärstomaterna i halvor och fördela över pajen. Grädda i ytterligare ca 20 minuter tills pajen stelnat och fått fin färg.

