

# Tarteletter med chevre, oliven og soltørket tomtat

Åh, tarteletter! (Tralaa lala tralala) Åh, tarteletter!  
(Tralaa lala tralala) \*



Altså, tarteletter. Jeg beklager jåleriet. Det er nemlig ørlite grann irriterende denne trenden med at man kaller matretter for noe litt finere enn det det egentlig er. Hvorfor må vi si bringebærcoulis når det i virkeligheten bare er bringebærsaus? MÅ vi si confiserte tomater, når det egentlig dreier seg om ovnsbakte tomater? Jeg bare spør. Men hva er så tarteletter, lurer du kanskje på? Og hvorfor bedriver Bollefrua hyklari og bakvasking i stedet for å kalle en tartelett en spade? Svaret er at jeg ikke fant noe særlig god erstatning. Det nærmeste er kanskje minipai, men det mest korrekte er vel små, fylte butterdeigsformer. Eller seriøst, who am I kidding? Disse er så gode at ingen bryr seg om hva de heter. Trust me.



### **Små fylte butterdeigformer aka tarteletter:**

(ca 30 stk)

Til deigen:

*250 gram hvetemel*

*150 gram smør i terninger*

*2-4 ss melk*

*Fyll:*

*12 soltørkede tomater (som har vært i olje), skivet*

*ca 200 gram chevre (evt brie el), i små terninger/smuldret*

*2-4 ss hakket basilikum*

*20-30 steinfrie kalamataoliven, hakket*

*4 vårløk, i tynne skiver*

*4 egg, lettpisket*

*2,5 dl fløte*

Lag deigen ved å sikte mel i en bolle. Ha i smør i terninger og smuldre smøret inn i melet med fingrene til det ligner fine

brødsmuler. (Evt bruk kjøkkenmaskin). Tilsett nok melk til du får samlet en myk deig. Ha deigen på et melet bakepapir og kna sammen til en ball. Pakk inn i plast og legg i kjøleskapet i 30 minutter.

Sett ovnen på 180 grader. Kjevle paideigen til en 2 mm tynn leiv og stikk ut sirkler med et glass på ca 8 cm i diameter. Legg rundingene i smurte muffinsbrett (med plass til 12) og prikk med en gaffel. Forstek midt i ovnen i 7 minutter. Legg på rist. Gjenta til alle er stekt. (Ustekte deigsirkler kan oppbevares i fryseren, ferdig forstekte rundinger kan oppbevares to dager i lufttett boks).

Legg oliven, ost, soltørket tomat, vårløk og basilikum i formene. Visp sammen egg og fløte i en liten bolle og smak til med salt og pepper. Ha en god ss med eggstand i hver form og stek på 180 grader i ca 15 minutter eller til fyllet så vidt er stivt. Stek alle ferdig. (Vi stekte de i muffinsformer, men det er sikkert mulig å steke alle på stekebrett, så får man stekt flere i slengen. Faren er at eggstanden kan flyte litt ut..).

Server med en god salat, ta med på piknik eller som fingermat på fest.



\* (Melodi: "Oh Carolina")