



Grillat flatbread med bakad tomat, lagrad balsamico, parmesan och ricotta

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Vad är då Flatbread? Ja, egentligen är det ett samlingsnamn på fenomenet att toppa ett bröd med olika saker. Alla kulturer har sin variant av flatbread pizza är en variant av det såklart också. I detta fallet köper jag en färdig botten från vanliga mataffären som heter Pinsamia. Den är avlång i formen och ger en härlig krispig botten. Grillar du så använd gärna ett bakstål så att den inte ligger direkt på flammorna.

Så här gör du:

1. Dela tomaterna på hälften och lägg på en plåt. Ringla över lite olivolja och kör i ugnen på 110C varmluft i ca två timmar.
2. Ta ut tomaterna och lägg i en skål. Tillsätt strimlad basilika och lite flingsalt.
3. Blanda smetana med vatten och rör runt. Smeta ett lager på botten. Toppa med riven parmesan och kör in i ugnen på 220C varmluft eller grilla på bakstål med stängt lock. Efter 5 min så lägger du på tunt skivad schalottenlök. Och gräddar vidare tills du fått fin färg på brödet.
4. Ta ut och lägg på serveringsfat. Toppa med några klickar ricotta lite här och var, tomaterna, flingsalt, svartpeppar, tunt strimlad sticklök och balsamico samt ringla över lite extra olivolja. Dela upp med kniv så att man lätt kan ta sig en bit.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Grande Alberone >>](#)

Receptet är för två personer.

- 1 st Pinsamia eller liknande färdig botten
- 1 ask mixade körsbärsomater av olika färger
- 1 kruka basilika
- 1 schalottenlök
- 2 msk smetana
- 1 msk vatten
- Ca 1 dl riven parmesan
- 1 dl ricotta
- 2 msk lagrad balsamico
- 2 st sticklök eller vårlök

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Nästa steg >>