



DESSERT

Rabarbergalette med timjan

Kock: **Karin Högberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Galette är en favorit, du slipper pajformen, disk och allt det där. Timjan till rabarber? Ja, det går fint!

Tricket är att kavla ut degen på ett mjölat bakplåtspapper och kavla degen utanför pappret, du kommer ändå vika in kanterna sedan och då blir pagen lagom stor. Jag serverade pagen med en klick yoghurt men det och också bra med vaniljglass eller vaniljsås.



INGREDIENSER

200 g smör, rumsvarmt
5 dl mjöl
2 msk vatten
1 dl socker
6 stora rabarberstjälkar, ca
1 dl socker
ett par kvistar färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Låt smöret bli rumstempererat, skär det sedan i ca 2x2 cm stora kuber. Lägg i en skål och blanda med samtliga övriga ingredienser. Låt vila i kylan i ca 30 min.
- 2** Sätt ugnen på 175 grader.
Dela rabarberna i ca 20 cm långa staver och dela dem även på längden så att de inte är så tjocka. Lägg dem i en ugnsfast form och strö över socker. Baka i ugnen i ca 10 minuter.
- 3** Kavla ut degen på ett bakplåtspapper som du mjölat, tills du har en rund degplatta som är ca 40 cm i diameter. Lägg på rabarberna, strö över timjan och vik in degkanterna. Grädda i ca 15-20 min i mitten av ugnen.