



VEGETARISK

# Tomatflarn

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4-6**



Fyll pajen med nyskördade fina tomater i alla möjliga färger!



## INGREDIENSER

1 st färdig smördegspatta (250g)  
200 g ricotta  
1 st ägg  
50 g rucola  
100 g grovriven parmesanost  
1 st vitlöksklyfta  
fina tomater i olika färger  
salt & peppar

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader. Kavla ut smördegen och täck en bakform. Blanda ricotta, ägg, rucola, parmesan & vitlök och bred över smördegen. Baka i 10 min i ugnen. Ta ut och toppa med alla fina tomater. Dra några varv med

pepparkvarnen och strö lite flingsalt över. Baka klart i ytterligare 10 minuter tills flarnet fått fin färg.

Foto: [www.cedell.se](http://www.cedell.se)