

## Tomattærte med citrontimian

Tid: 25 minutter. Hviletid: 30 minutter.

Bagetid: 25-30 minutter. Antal personer: 4-6

Små tomater i forskellige farver giver en fantastisk smuk tærte. Perfekt til frokostbordet eller picnituren.

### Tærtebund:

- 250 g hvedemel
- 150 g smør
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 6 spsk mælk
- en tærteform, ca. 24 cm i diameter

### Fyld:

- 1 spsk piskefløde
- 1 spsk dijonsennep
- 500 små, blandede tomater, gerne i forskellige farver
- 2-3 kviste citrontimian
- salt og friskkværnet peber
- 1 nip sukker

**1. Tærtebund:** Kom hvedemel, smør og salt i en foodprocessor, og kør, til blandingen ligner brødkrummer. Tilsæt æg og mælk, og kør igen, til dejen lige begynder at samle sig. Har du ingen foodprocessor, skærer du smørret i tern og smuldrer dem i mel og salt i en skål, til det ligner brødkrummer – brug fingrene. Saml dejen hurtigt med æg og mælk, og ælt så lidt som muligt.

**2.** Hæld dejen ud på bordet, og ælt den let, til den er glat. Måske skal der tilsættes lidt vand eller lidt mere mel. Form dejen til en kugle, og lad den hvile i 30 minutter på køl.

**3.** Rul dejen ud med en kagerulle på et melderystet bord, og læg den i en smurt tærteform, så den dækker bunden og de indvendige kanter. Skær overskydende dej væk fra kanten. Prik dejen med en gaffel. Tænd ovnen på 200°.

**4. Fyld:** Rør fløde og dijonsennep sammen, og smør det på tærtebunden i et tyndt lag. Skyl tomaterne, skær dem i halve, og læg dem med skærefladen opad i et meget tæt lag på tærtebunden. Drys tomaterne med hakket citrontimian, salt, peber og sukker.

**5.** Bag tærten i ovnen i 25-30 minutter.

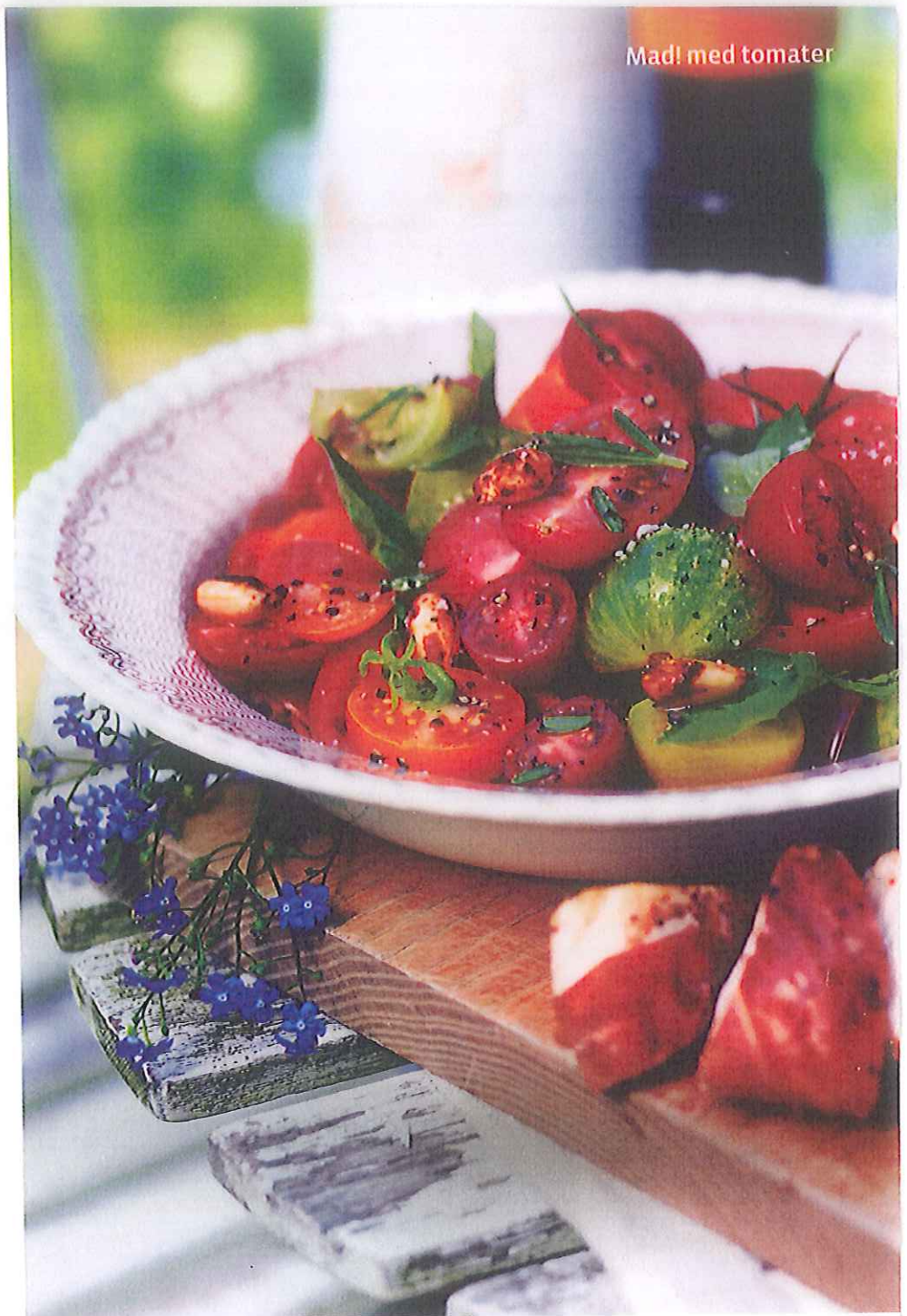
**Tips:** Tomat og ost klæder hinanden, så hvis du har lyst, kan du toppe tærten med revet mozzarella eller skiver af frisk gdedost, før du sætter den i ovnen.

## Tomatsalat med sojамandler og krydderurter

Tid: 15 minutter. Antal personer: 4

Grønne, gule, lilla og røde tomater smager ikke helt ens og giver derfor en ekstra spændende salat, når du blander dem.

- 600 g små, blandede tomater, gerne i forskellige farver
- 2-3 spsk olivenolie



- 1 tsk flormelis
- salt og friskkværnet peber
- ¾ bundt frisk basilikum
- 4 kviste frisk oregano

### Sojамandler:

- 20 g smuttede mandler
- 3 spsk sojasauce

### Tilbehør:

- godt brød

**1. Sojамandler:** Rist mandlerne let på en tør pande, til de får lidt farve. Tilsæt soja, og lad den koge helt ind. Tag mandlerne af panden.

**2.** Skyl tomaterne. Skær dem i mundrette stykker. Vend dem med olie, flormelis, salt og peber, og anret på et fad. Drys med sojамandler og plukket krydderurt. Spis brød til.

## Tomater kan bedst lide sol og varme

Tomater smager bedst, når de er i sæson og har fået lov at modne naturligt af solens stråler. Når du har købt tomater eller hentet dem ind fra haven, bør du opbevare dem i en skål på køkkenbordet. Undgå at lægge dem i køleskabet – her mister de smag og får køleskader i form af bløde punkter, som får tomaterne til at rådne hurtigere.

**ør du går i gang**

Server gerne et godt surdejsbrød til suppen – eller drys brøde brødcroustoner suppen ved servering.



**Smagspanel**

Lisbeth Grøn Paulsen, 50 år:  
– En dejlig, stærkt krydret suppe – hurtigt at tilberede. Fetaosten giver et skønt ekstra



pift. Suppen bliver helt sikkert en af efterårets og vinterens favoritsupper hos os. Jeg dryssede med persille.

**Nem peberfrugt- og kartoffelsuppe**

Let **▼** Svært  
Arbejdstid: 25 minutter  
Tid at koge: 10 minutter  
Antal personer: 4

- 1 løg
- 4 mellemstore kartofler
- 4 røde peberfrugter
- 2 hønsebouillonterninger

- olivenolie
- 1 tsk. salt
- friskkværnet sort peber

**Til pynt:**

- 150 g fetaost i helt stykke
- 1 spsk. olivenolie
- 1 potte mynte eller persille, alternativt 2 tsk. tørret mynte

1. Bring 1 liter vand i kog.
2. Pil løget, og hak det. Skræl kartoflerne, og skær dem i tynde skiver. Rens peberfrugterne, og skær dem i strimler.
3. Steg løget i 2 spsk. olie i en stor gryde, 3 min. Tilsæt kartoflerne, og steg 3 min. Kom peberfrugter i, og steg 3 min. Smuldr bouillonternin-

gerne i. Tilsæt halvdelen af vandet. Kog suppen under låg 10 min.  
4. Tag gryden af varmen. Blend suppen i gryden med en stavblender. Spænd suppen op med det resterende vand til den ønskede konsistens, og bring i kog. Krydr med salt og peber.  
5. Server suppen i skåle. Top med smuldret ost, olie og krydderurter.



Månedens  
læseropskrift

# Sprøde knækbrød

Disse knækbrød er gode til madpakken eller som et lækkert mellemmåltid. Opskriften giver en stor portion, så der er rigeligt til hele familien i flere dage.

## Multikernelknækbrød med havregryn og speltmel

Tid: 20 minutter. Bagetid: 20 minutter.  
Antal: Ca. 30

- 1½ dl havregryn
- 1½ dl sesamfrø
- 1½ dl hørfrø
- 1½ dl solsikkekerner
- 1½ dl ristede og saltede græskarkerner
- 5 dl fint speltmel

1. 1½ tsk bagepulver
  2. 1 tsk salt
  3. 3 dl vand
  4. 2 dl smagsneutral olie, fx rapsolie
1. Tænd ovnen på 180°.
  2. Bland havregryn, sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner, græskarkerner, speltmel, bagepulver og salt sammen i en skål. Tilsæt vand og olie, og rør/ælt, til dejen jævn.
  3. Del dejen i 2 lige store portioner. Rul den ene portion tyndt ud mellem 2 stykker bage-

papir. Fjern det øverste lag bagepapir, og træk det nederste stykke bagepapir med dejen over på en bageplade. Gentag med den anden portion dej.

4. Skær dejen ud i ca. 30 firkanter (fx med et pizzahjul), og bag knækbrødene i ovnen i 20 minutter, til de er sprøde og let gyldne.

Opskriften er indsendt af Susanne Lodahl Sigaard, Ryde. Se på side 39, hvordan du deltager i konkurrencen "Månedens læseropskrift".