

# Tarte flambée med karamelliserad lök, burrata, vattenkrasse och sparris

Antal personer: 2 | Tillagningstid: ca 30 minuter

## Ingredienser

2 pizzadegar  
1 burk crème fraiche  
1 burrata  
3-4 schalottenlök  
1 knippe timjan  
1 knippe sparris  
1 knippe vattenkrasse

**Dessutom:** Havssalt, svart peppar, mjöl och olivolja

1. Sätt ugnen på 220 grader och ta fram pizzadegarna från kylskåpet och skölj grönsakerna.
2. Skala löken och skär i tunna klyftor. Stek i en tjockbottnad stekpanna med lite olja tills de är karamelliserade (ca 10 minuter). Plocka timjan och tillsätt i stekpannan med löken de sista minuterna.
3. Rör under tiden ihop crème fraiche med 2–3 matskedar olivolja och smaka av med salt och peppar.
4. Kavla ut pizzadegarna på var sitt mjölat bakplåtspapper och bre på ett jämnt lager med crème fraiche.
5. Fördela den karamelliserade löken på pizzabottenarna och bryt burratan över pizzan. Krydda med havssalt och peppar.
6. Grädda i ugnen tills de är gyllene och krispiga, ca 10–12 min.
7. Skölj under tiden sparrisen och skär i tunna skivor. Marinera i olivolja och havssalt.

**Servering:** Ät rykande varm tarte flambée toppad med marinerad rå sparris och färsk vattenkrasse.