



GENERELL

## Brietårta

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **20 min** Portioner: **8-10**



Brietårtarta passar perfekt till middagar om man vill skippa desserten. Här får man lite av allt, både sött, salt och knaprighet!

Perfekt till midsommarfesten. Bara att ringla honung på, skära upp tomaterna och toppa med rostade valnötter och sedan gratinera i ugnen. En garanterad succé!  
#Cheffraimansmat



## INGREDIENSER

1 st brieost  
1 paket körsbärstomater  
0,5-1 dl flytande honung  
150 gram rostade valnötter

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Förvärm ugnen i ca 20 minuter på 200grader. Sätt brieosten på ett bakplåtspapper och ställ på en ugsäker ugnform. Ringla lite över honung över brieosten för att tomaterna och valnötterna ska fastna

lite. Toppa sedan med körsbärstomaterna och rostade valnötter och ringla på lite extra honung och havssalt.

Gratinera i ugnen (långt ner) i ca 10-15 minuter, beroende på ugn.

Hoppas det smakar!