

Olivtarte med rödlök

Detta behövs

2 rödlökar, ca 400 gram
2 vitlöksklyftor
olivolja
3 msk balsamvinäger
3 msk strösocker
2 lagerblad
7 kvistar färs timjan
7 raka sardellfiléer
500 gram smördeg
25 svarta oliver
1 ägg för pensling

Gör så här.

Sätt ugnen på 200 grader.

Skala och dela rödlöken mitt itu och skiva den, finhacka vitlöken och fräs detta i het panna med olivolja utan att den tar färg. När löken har mjuknat tillsätt vinäger, socker, lagerblad och timjan.

Låt löken puttra ett tag på lägre värma, så att sockret karamelliseras och vätskan i löken steks ur. Total stektid för löken är ca 25 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Dela sardellfiléerna i mindre bitar.

Lägg smördegen på plåt täckt av bakplåtspapper. Bred ut lökmassan på smördegen och lägg på sardellbitar och oliver. Vik upp en liten kant av smördegen och pensla den med uppvispat ägg.

Grädda i 200 grader ca 10 minuter.

Skär i bitar och garnera med en kvist timjan.