

# Sparrisgalette

## Ingredienser

### Deg

3 dl Vetemjöl  
1 krm Salt  
120 g Kallt smör  
2 msk Grekisk yoghurt  
2 msk Crème fraîche  
0,5 dl Kallt vatten  
2 tsk Citronsaft  
1 tsk Citronskal

### Fyllning

150 g Mjuk getost  
100 g Riven mozzarella  
1 msk Olivolja  
1 st Vitlöksklyfta  
1 knippe Grön sparris  
1 st Äggula  
1 msk Vatten

En galette är en paj som inte behöver en form. Degen kavlas ut och kanterna viks upp mot fyllningen.

**Förberedelsetid:** 01:30

**Tillagningstid:** 00:40

**Svårighetsgrad:** Lätt

**Portioner:** 6

## Tillagning

1. Lägga mjöl och salt i en matberedare och kör i ett par sekunder.
2. Skär smöret i små kuber och lägg lite åt gången i matberedaren. Kör tills det bildats en smulig massa av mjölet och smöret.
3. Blanda ihop yoghurt, crème fraîche, vatten, citronsaft och citronskal i en skild beredningsskål. Tillsätt mjölmassan och blanda ihop till en klibbig deg. Täck med färskfolien och låt stå i kylskåp i 60 minuter.
4. Gör fyllningen medan degen kyls ner.
5. Värm ugnen till 200 grader.
6. Blanda ihop getost, mozzarella och olivolja. Skala och finhacka vitlöken och blanda i osten.
7. Skala sparrisen och bryt av den hårda biten av stjälken.
8. Ta ut degen ur kylskåpet. Strö mjöl på ett bakbord och kavla ut degen till en cirkel med ca 35 cm diameter. Lyft över degen på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.

9.

Bred ostmassan på degplattan men lämna ca 5 cm från alla kanter tomt. Rada upp sparrisen på osten.

10.

Vik deg kanterna mot mitten. Vispa upp en äggula, blanda i en matsked vatten och pensla kanterna på galetten.

11.

Grädda på mellersta falsen i 40 minuter.