

Broccolitærte med porre

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

40 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Tærtebund

- 100 g grahamsmel
- 100 g hvedemel
- 1 lille tsk. salt
- 100 g blødt smør
- 5 spsk. vand

Fyld

- 200 g broccoli
- 1 porre
- 5 æg
- 1 dl creme fraiche
- 1/2 dl parmesanost (revet eller smuldret)
- 1/2 tsk. salt + lidt peber

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft og lav så din tærtebund: smuldr mel, salt og smør i en skål. Tilsæt vand og mos det sammen med hænderne
2. Kom et stykke bagepapir ud på bordet og læg tærtedejen her på. Rul den flad med en kagerulle og løft papiret over i en tærteform
3. Prik lidt huller i den med en gaffel og bag bunden i 6-7 minutter imens du laver fyldet
4. Skyl broccoli og porre og skær det ud i mindre stykker
5. I en skål blandes æg, cremefraiche, parmesanost og salt og peber
6. Kom broccoli og porre over bunden, hæld så æggemassen over – så den dækker grøntsagerne
7. Bag tærten i halv times tid til den er gylden.