

Fuldkornstærte med svampefyld

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Tærtedej

- 150 g rugmel
- 150 g hvedemel
- 1 tsk. salt
- knap 1 dl olivenolie
- 1 dl vand

Fyld til tærten

- 250 g champignon
- 1 rødløg
- 2 fed hvidløg
- 4-5 grønne asparges
- olie til stegning + salt og peber
- 4 æg
- 1 dl creme fraiche
- salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Lav din tærtedej ved at blande ingredienserne sammen i en skål, pres det godt sammen med hænderne og rul det ud i en tærteform. Jeg bruger lidt bagepapir, så tærten slipper nemmere.
3. Prik lidt huller i bunden og forlag tærtebunden i ovnen i 10 minutters tid.
4. Imens kan du lave dit fyld: rengør champignon og skær det i mindre stykker. Hak løg og hvidløg, og skær asparges i mindre stykker. Steg det hele på en pande i lidt olie til det falder sammen. Drys med salt og peber
5. I en skål blandes æg, creme fraiche og salt og peber.
6. Hæld æggemassen over bunden
7. Kom så fyldet over
8. Bag tærten i 35 minutters tid, til den er gylden og kanten er sprød