

Rødbedetærte

Ingredienser

Tærtedej

- 1,5 dl rismel
- 1,5 dl fuldkorns majsmel
- 80 g smør
- 1/4 dl vand
- 1/2 tsk. salt

På panden

- olie til stegning
- 1 porre
- 3 fed hvidløg
- 400 g rødbeder
- salt og peber

Desuden

- 4 æg
- 125 g. mælk
- 100 g. gedeost (rulle)
- godt med salt og peber
- en lille håndfuld valnødder
- 2 spsk. flydende honning
- lidt frisk timian

Sådan gør du

1. Start med at lave bunden ved at smuldre smør i melet og blande salt, peber og vand i. Pres dejen sammen og pres den ud i et tærtefad. Bag bunden ved 200 grader i 10 minutter.
2. Imens bunden bager, skal rødbeden skrælles og rives, og porre og hvidløg skal hakkes / eller du kan smide alle tre ting i en minihakker til det har en helt fin konsistens (det gjorde jeg, og det sparer en for en del tid (og gris))
3. Steg ovenstående + salt og peber i lidt olie til det er faldet lidt sammen og det meste af væsken er fordampet.
4. Lav æggemassen ved at blande æg, mælk, salt og peber og smuldre gedeosten heri. Kom det over bunden og kom rødbedemassen øverst
5. Placer nu valnødderne rundt omkring på tærten og drys honningen over. Bag tærten ved 200 grader i yderligt en lille halv time til den er gylden og fast. Top evt. med frisk timian