

Grøn tærte

Opskrift til 4-6

Her er en grøn tærte som er super egnet til specielt børn og kræsne mænd som helst ikke ønsker for mange grøntsager i sin tærte. Denne her er nemlig fyldt med lækre sunde grøntsager, men de er alle sammen blendet. Så fyldet er egentlig bare en let æggemasse, som de fleste børn synes er glimrende. Jeg håber du kan bruge opskriften. Denne tærte smager så godt.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

25 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

TÆRTEBUND

- 200 g grahamsmel
- 100 g hvedemel
- 1/2-1 dl vand (start med 1/2 dl og se om du har brug for mere)
- 1 tsk. salt
- 1 dl olie

FYLD

- 50 g ærter (fra frost, optøet)
- 50 g edamammebønner (fra frost, optøet)
- 10 g frisk dild (1 lille håndfuld)
- 100 g flødeost med krydderurter
- 100 g cremefraiche
- 4 æg
- 1/2 tsk. salt
- 4 forårsløg

Sådan gør du

1. Start med at lave bunden, ved at blande ingredienserne i en skål og ælte det sammen, pres dejen ned i en tærteform (jeg brugte ikke bagepapir og smurte heller ikke formen, der er nemlig ret meget olie i dejen, så den slap så fint)
2. Bag bunden i ovnen i 10 minutters tid (200 grader) imens du laver fyldet
3. I en blender, minihakker eller food processor kommer du ærter, edamammebønner, dild, flødeost, creme fraiche, æg og lidt salt – kør rundt om kom det oven på tærtebunden
4. Skær forårsløg i mindre stykker og drys dem over tærten

5. Bag den yderligt 25 minutter i ovnen