

Gulerodstærte

Opskrift til 4-6 personer

Gulerodstærte på en fuldkornsbund. Denne her tærte er super nem, dejlig fedtet og alligevel sund med en masse grøntsager i

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

35 min

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Bund

- 120 g grahamsmel eller fuldkorns majsmel
- 80 g hvedemel
- 1 dl olie (du kan også bruge mere olie og mindre vand)
- 3-5 spsk. vand (prøv dig lidt frem)
- 1 tsk. salt

Fyld

- 1 porre
- 1 løg
- 4 gulerødder (vi brugte farvede)
- 3 håndfulde spinat
- 4 æg
- 200 g hytteost
- 1 dl mælk
- salt og peber

Desuden

- 100 g bacon (mest optimalt med dem i tern)
- frisk persille

Sådan gør du

1. Bland ingredienserne til bunden og pres den ud i en tærteform
2. Hak porre og løg og svits det på en pande i lidt olie
3. Hak gulerødderne i små strimler
4. Hak spinaten fint eller kom den i en minihakker, så den bliver hakket endnu finere og bland spinaten med æg, mælk, hytteost, salt og peber

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

5. Kom nu porre- og løgblandingen på bunden efterfulgt af gulerødderne og hæld æggemassen over til sidst
6. Giv tærten ca 35 minutter ved 200 grader