

Laksetærte med spinat

Opskrift til 4-6 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Tærtebund

- 150 g hvedemel
- 50 g havregryn
- 50 g grahamsmel
- 1/2 tsk. salt
- 100 g smør
- 1/2 dl vand (prøv dig frem med lidt a gangen)

Fyld

- 4-5 æg (har lavet den både med 4 og 5 og begge dele fungerer fint)
- 125 ricotta
- 1,5 dl fløde
- salt og peber
- 100 g broccoli
- 1 forårsløg
- 60 g frisk spinat
- 150 g røget laks
- 1 lille håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Lav din tærtedej ved at smuldre smør ned i en skål sammen med mel og salt. Sørg for at samle det godt med fingrene.
3. Kom vand ved og saml igen.
4. Rul dejen ud på et meldrysset borde og flyt den over i en tærteform med bagepapir. Du kan også bare presse dejen direkte ned i formen
5. Prik huller i bunden med en gaffel og forbag bunden i 10 minutter
6. Imens klargøres fyldet: skyl broccoli, spinat og forårsløg. Broccoli skæres i mindre stykker og forårsløg snittes
7. I en skål (brug blot den du lige har lavet dej i) kommes æg, ricottaost, fløde, salt og peber, rør det sammen.

8. Kom grøntsagerne over bunden, kom så laks over og hæld æggemassen over
9. Kom pinjekerner over og stil tærten tilbage i ovnen
10. Bag 30 minutter til tærten er fast og gylden