

Spinattærte

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

Tærtedej

- 200 g hvedemel, 50 g af det kan erstattes af en grovere type mel
- 1 lille tsk. salt
- 110 g smør
- 5-6 spsk. vand

På panden

- 200 g frisk spinat
- 2 rødløg
- 2-3 spsk. smør til stegning
- lidt salt og peber
- 3 spsk. flydende honning eller sirup
- 1/2 dl eddike (lagereddike eller æbleeddike)

Andet

- 5 æg
- 2 dl fløde
- 1 lille tsk. salt og et skud peber
- 90 g gedeost (eller mozzarella)
- en kvist frisk rosmarin
- en god håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Lav først bunden ved at smuldre smørret ind i melet i en skål og tilsætte vand og salt. Mas det sammen og pres det i en tærteform. Bunden bages i ovnen ved 200 grader i små 10 minutter
2. Imens skal blandingen på panden laves ved at skære løg i skiver som kommes på en pande med smør, spinat, salt, peber og honning. Rør rundt ind til det er blødt og lækkert. Tilføj så eddike og lad det simre i 5 minutters tid.
3. Rør æggemassen sammen og kom nu først pande-blandingen over bunden og så æggemassen
4. Skær gederullen i tynde skiver og kom på samt lidt frisk rosmarin + pinjekerner
5. Bag tærten i en lille halv time