

Spinattærte

Opskrift til 4-6 stykker

Ingredienser

Dej

- 100 g grahamsmel
- 100 g hvedemel
- 1 dl olie
- 1 tsk. salt + lidt peber
- lidt vand, prøv dig frem - men et par spiseskeer.

Fyld

- 2 porrer
- 2 dl frosne ærter
- 3 håndfulde frossen spinat
- 100 g. chorizopølse
- 4 æg
- 1/2 tsk. revet muskatnød
- salt og peber
- 250 g. ricotta ost

Sådan gør du

1. Bland mel, salt og peber
2. Kom vand og olie ved og ælt dejen. Kom den i en tærteform og stik med en gaffel et par huller i bunden
3. Bag den ved 200 grader i 15 minutters tid imens fyldet laves.
4. Hak porre og kom lidt olie på en pande. Svits porre, ærter, spinat og chorizoen på panden
5. Bland i en skål æg, muskat, salt, peber og osten
6. Kom nu pande-blandingen på bunden og efterfølgende æggeblandingen og giv tærten yderligt en lille halv time i ovnen. Tærten skal være gylden og fast.
7. Pynt evt. din tærte. Jeg brugte persille, ærter og et par røde skovsyre blomster