

Tacotærte med oksekød

Opskrift til 6-8 stykker

Forberedelsestid

30 minutters arbejdstid

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

en lille time

Ingredienser

Tærtedej

- 200 g hvedemel (erstat evt. lidt af det med en grovere type)
- 1 lille tsk. salt
- 100 g smør
- 5-6 spsk. vand

Fyld

- 250 g hakket oksekød
- 2 spsk. tacokrydderi
- 50 g tomatpuré
- 150 g majs
- 100 g revet cheddarost
- 4 æg
- godt med salt og peber
- 1,5 dl mælk
- 10 cherrytomater
- en håndfuld salte nachos (kan undlades)
- evt. lidt friske krydderurter til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom mel og salt i en skål. Skær smør i små tern og smuldr det rundt i melet.
3. Tilføj vand og mos det godt sammen.
4. Tryk dejen ud i en tærteform. Enten ved at rulle det først med en kagerulle, eller bare ved at presse det godt ud i formen.
5. Stik huller med en gaffel og bag bunden i små 10 minutter imens fyldet klares.
6. På en pande steges oksekød i lidt olie og krydres med tacokrydderiet. Vend tomatpuré og majs rundt sammen med og tag det af varmen. Det behøver ikke blive gennemstegt, det skal bare lige have lidt farve.
7. I en skål blandes revet ost, æg, salt, peber og mælk.
8. Skyl tomaterne og skær i skiver.

9. Fyld først oksekødsblandingen over bunden, så æggeblandingen. Kom tomaterne rundt på tærten og evt. lidt nachos rundt omkring, hvis du ønsker.
10. Bag tærten i ovnen i 25 minutters tid, til den er gylden og fast.
11. Server med friske urter.