

Tærte med filodej, kylling og bacon

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 5 plader filodej
- 1 stor spsk. smør
- 125 g bacon (1 pakke)
- 200 g kyllingebryst + olie + salt og peber
- 25 g porre (cirka halvdelen af den hvide del af 1 porre)
- 100 g broccoli
- 3 æg
- 125 g mascarpone eller flødeost, neutral
- 1 dl fløde
- 1 tsk. salt + peber

Sådan gør du

1. Pak filodejen ud, og læg 5 plader klar.
2. Smelt smørret i mikroovnen eller i en lille gryde.
3. Smør hver filodejs-plade med smeltet smør, og læg pladerne ovenpå hinanden, én efter én, så "dejen" får 5 lag.
4. Kom dejen bestående af 5 lag i en tærteform eller en rugbrødsform. Klip eventuelt lidt af den overskydende filodej af siderne.
5. Steg bacon sprødt, og sæt til siden. Skær kyllingen i mindre tern, og steg dem i lidt olie. Drys med salt og peber.
6. Tænd ovnen på 180 grader.
7. Rengør porre og broccoli. Skær porren i ringe og broccolien i små buketter.
8. Rør æg, flødeost, fløde, salt og peber sammen i en skål.
9. Kom broccoli, kylling, bacon, porre og æggemassen ned i tærteformen med filodej.
10. Kom tærten i ovnen i cirka 30 minutter. Kig til den undervejs. Filodejen skal gerne være sprød og brun i kanten, og æggemassen skal være gennembagt.