

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

Tærtedej

- 130 g hvedemel
- 70 g grahamsmel
- 1 tsk. salt
- 100 g smør
- 6 spsk. vand

Fyld

- 4 æg
- salt og peber
- 150 g creme fraiche
- 60 g fetaost
- 150 g champignon
- 75 g gulerødder

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Start med at lave bunden til tærten ved at komme mel og salt i en skål. Skær smør i tern og smuldr smørret ind i melet. Saml det med vandet.
3. Rul dejen ud og kom den i en tærteform. Pres dejen godt op af kanterne og prik lidt huller med en gaffel. Forbag bunden i 10 minutters tid imens du klargør fyldet.
4. I en skål blandes æg, krydderi, creme fraiche og feta.
5. Kom blandingen over den forbagte bund.
6. Skær gulerødder og champignon i skiver og svits det af i lidt olie på en pande, for at fordampe lidt af væsken. Kom det derefter over æggemassen i tærten og bag tærten i ovnen i 25 minutters tid mere, til den er gylden og fast.