

Thai tærte

Opskrift til 6 stykker

Ingredienser

Bund

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

Æggemasse

- 3 æg
- 1 god tsk. karry pasta
- 2 dl kokosmælk
- 2 dl skyr
- salt & peber

Fyld

- 3 strimler foråsløg
- 270 g champignon
- 80 g parmaskinke

Sådan gør du

1. Smuld smør i melet sammen med salten også. Tilføj vand lidt af gangen og pres dejen sammen. Pres nu bunden ud i formen. Bag denne ved 200 grader i 10 minutter.
2. Lav imens æggemassen som blot laves ved at blande ingredienserne i en skål.
3. Forårløgene hakkes, champignon skylles og skæres i skiver. Disse svitses på en pande for at det mere overskydende væske fordampes.
4. Kom nu fyldet på bunden (inkl. skinke også) og hæld efterfølgende æggemassen over.
5. Bag tærten en halv times tid ved 200 grader til den er gylden og fast i overfladen.