

Tærte med kylling og bacon

Opskrift til 4-6 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Tærtebund

- 150 g hvedemel
- 50 g havregryn
- 50 g grahamsmel eller rugmel
- 1/2 tsk. salt
- 100 g smør
- 1/2 dl vand (prøv dig frem med lidt a gangen)

Fyld

- 300 g kylling (inderfilet)
- 5 æg
- 125 g hytteost
- 1,5 dl fløde
- salt og peber
- 1 porre
- 1 striml forårsløg
- 70 g frisk spinat
- 200 g bacon i tern

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Lav din tærtedej ved at smuldre smør ned i en skål sammen med mel, havregryn og salt. Sørg for at samle det godt med fingrene.
3. Kom vand ved og saml igen.
4. Læg dejen på et stykke bagepapir på bordet, kom et andet stykke bagepapir over. Rul nu herpå med en kagerulle. På den måde hænger der ikke dej fast til rullen. Når dejen er rullet flad, fjernes det øverste stykke bagepapir og bunden rykkes over i en tærteform).
5. Prik huller i bunden med en gaffel og forbag bunden i 10 minutter
6. Imens klargøres fyldet: start med at svitse kylling af på en pande, blot lige let og drys med salt og peber
7. Skyl grøntsagerne og snit porre og forårsløg.

8. I en skål (brug blot den du lige har lavet dej i) kommes æg, hytteost, fløde, salt og peber, rør det sammen.
9. Kom kyllingen og grøntsagerne over bunden, og hæld æggemassen over
10. Kom bacon over og stil tærten tilbage i ovnen
11. Bag 30-40 minutter til tærten er fast og gylden