

Tærte uden mel i bunden

Opskrift til 6 stykker

Tærte uden mel, men med en bund af revet gulerod og kartoffel samt revet ost og rasp. Denne er tærte blev virkelig god i både smag og konsistens

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

45 min

Ingredienser

Bund

- 2 kartofler
- 2 gulerødder
- ½ dl revet ost (jeg brugte en chili gouda med masser af smag)
- 1/3 dl rasp
- salt og peber

Fyld

- 4 æg
- 2 store spsk. skyr eller creme fraiche
- salt og peber efter smag
- 1 rødløg
- 6 cherrytomater
- 2 håndfulde grønkål (jeg brugte det som er snittet i forvejen) hvis det ikke længere er i sæson, så brug bare frisk spinat

Sådan gør du

- Start med at tænd ovnen på 200 grader (varmluft)
- Lav bunden ved at rive kartofler, gulerødder og ost groft på et rivejern
- Kom det i en skål sammen med salt, peber og rasp og pres det godt sammen
- Pres bunden ned i et tærtefad eller en springform som her (jeg beklædte min med bagepapir)
- Bag bunden i ovnen i 10-12 minutters tid
- Imens kan du klargøre fyldet ved at pille rødløg og skære dem i kvarte eller mindre, halvere cherrytomaterne og skylle og snitte grønkål (med mindre du køber det der er skyllet og hakket)
- I en skål blandes æg, skyr, salt og peber
- Kom grøntsagerne over den letbagte bund og hæld æggemassen hen over
- Bag tærten yderligere 20-25 minutter til æggemassen er fast og tærten er gylden

- Drys evt. med lidt purløg og spis enten for sig selv, med en salat eller på et stykke rugbrød