

Tærte

med grønkål, fetaost og rød peber

Tærtedej/mørdej (nok til 2 stk.)

400 g hvedemel
100 g grahamsmel
1 tsk. salt
125 g smør
1,5 dl god rapsolie
1,5 dl. koldt vand

Æggemasse

2 hele store æg
2,5 dl. Fromage Frais 0,2%
friskkværnet peber

Fyld

1 tyk skive fetaost
4 håndfulde grønkål
1 rød peber
revet ost til toppen (vælg selv typen)



Layout og opskrift: Janne Aarre 2016 golfognatur.dk

fremgangsmåde:

Bland hvedemel, grahamsmel og salt. Skær smørret i mindre stykker og smuldr den i melet. Ælt olien i og saml dejen med det kolde vand - lidt efter lidt. Tag halvdelen af dejen fra og kom den i fryseren, så har du til en anden dag du får lyst til tærte.

Rul dejen ud på et stykke bagepapir og læg den på den smurte tærteform. Sæt den i køleskabet i en times tid. Herefter bages tærten ved 160 gr. (varmluft) i ca. 15 min.

Grønkålen dampes, skæres lidt ud og blandes med fetaosten og den skiveskårne røde peber.

Æggemassen blandes. Osten rives. Når tærtebunden er færdigbagt kommes grøntsagsfyldet på - herefter æggemassen og til sidst den revne ost. Bag tærten ved 160 gr. (varmluft) i ca. 30 min til osten er gylden.

kommentar:

Man kan bruge alle former for fyld på denne tærte, men **husk** hvis du **ikke** bruger fetaost skal du tilføje lidt salt til æggemassen.

Velbekomme