

Ingredienser:

Mørdej eller tærtedej
150 g røget medister, skåret i skiver
100 g broccoli, blomkål, rosenkål eller andet grønt
1 lille porre
75 g revet ost
1 spsk. ekstra jomfru olivenolie
1 dl hakkede, blandede, krydderurter (oregano, basilikum, persille)
Salt og peber

Tilberedning:

1. Del broccoli / blomkål i små buketter, skær porren i ringe og steg grøntsagerne i olien, i en gryde til de er knap møre, uden de tager farve.
2. Tilsæt pølse og krydr med salt og peber, lad blandingen afkøle.
3. Bered dejen efter anvisningen på indpakningen
4. Læg dejen i en passende smurt tærteform. Klip kanten til, og prik tærtebunden i bunden.
5. Dæk tærtebunden med halvdelen af osten, fordel pølse/grøntsagsblanding herpå, strø krydderurter og til sidst resten af osten over
6. Pisk en blanding af 2 æg, 2 dl vand, ½ spsk. hvedemel samt salt og peber
7. Hæld æggeblandingen over tærten, og bag den i forvarmet ovn ved 200° i ca. 35 min. eller til æggeblandingen er stivnet og har fået en flot gylden farve

Tips:

Har man en rest grøntsager, næsten uanset hvad, kan disse tilsættes efter smag

Tærte med grønt og røget medister

(2 personer)



en herlig og let frokostret