

Grønsagstærte med fuldkornsbund

En stor tærte, 32 cm tærteform.

Bund

100 g smør
150 g fuldkornsspeltmel
150 g hvedemel 10 %
200 g yoghurt naturel
6 g salt

Æggemasse

4 æg
250 g hytteost 1,5 %
100 g Skyer
100 g blød feta ost eller cremefraiche
100 g mælk
100 g. revet ost
Salt, peber og evt. muskatnød



Fyld 1.

4 Løg, snittes og svitses på panden
Rester fra en grønsagsjuice eller grønsagsstykker
Peber og salt

Fyld 2.

3 store porre, snittes og svitses på panden
cocktailpølser
Billede: 6

Tærtedejen røres sammen med kagespartel i 1-2 min ved middel hastighed.

Sættes på køl ca 30 min. og rulles ud med kagerulle. Billede: 1

Tærtenbunden rulles ud og lægges i formen så det stikker ud over kanten. Billede: 2

Overskydende dej skæres af. Billede: 3

FylDET fordeles på tærtebunden og æggemassen hældes over, evt. revet ost på. Billede: 4

Pynt med nødder, græskarkerner, sesam eller evt. nigellafrø. Billede: 5

Tærten bages ca. 40 min. ved de 220 grader. Nederst rille i ovnen med over/under varme

