



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. december 2013

Frokostret

Tærte med porre-skinke fyld.

Ingredienser:

Tærtebunden: 120 g hvedemel, 60 g grahamsmel, 100 g koldt smør eller margarine, 3 spsk koldt vand.

Tærtefyldet: 2 porrer, 1 løg, 150 g kogt skinke evt. i tern.

Æggemassen: 3 æg, 2½ dl mælk, 1 tsk salt, 1 knsp revet muskatnød, 150 g revet ost, friskkværnet peber.

Sådan laver du tærtebunden: Skær fedtstoffet i tern og kom det i melet. Findel det og tilsæt vand. Ælt dejen hurtigt sammen og tryk den ud til en flad cirkel. Pak den i film og læg den i køleskabet mindst en time. Tærtebunden rulles ud og placeres i et smurt, ildfast tærtefad.

Sådan gør du med tærtefyldet: Porrer og løg skæres i mindre ringe og koges i 5 min. Blandes med den kogte skinke og fordeles på tærtebunden.

Sådan laver du æggemassen: Ingredienserne piskes sammen og hældes over fyldet.

Tærten bages i 40 minutter i en 180 grader forvarmet ovn (varmluft 160 grader).