



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. juni 2024

Forret

Nem aspergestærte af butterdej (4 personer).

Ingredienser: 1 rl. butterdej, optøet, 1 stk. æg, 2 stk. æggeblommer, 1 dl creme-fraiche, 100 g revet ost, gerne gruyere, 1 tsk. dijonsennep, 1 bdt. grønne asparges, 1 drys salt, 1 drys peber, 0.25 dusk purløg.

Sådan gør du:

Forvarm ovnen til 220 grader

Rul butterdejen ud på det medfølgende bagepapir og rids 1 centimeter fra kanten hele vejen rundt – uden at skære igennem

Pisk det hele æg, og pensl den smalle kant hele vejen rundt. Prik den inderste del af tærtebunden med en gaffel. Forbag tærtebunden i 10 minutter

Kom nu resten af det piskede æg i en skål sammen med æggeblommer, cremefraiche, revet ost, sennep, salt og peber. Pisk det hele sammen, og fordel massen i tærtebunden.

Skær enderne af aspargesene, og fordel dem oven på.

Bag ved 200 grader i 20 minutter, eller til æggemassen har sat sig.

Drys med hakket purløg, og servér aspergestærterne lune og gerne med en god salat som tilbehør.

