

Tomat-porretærte

Tærtedej (2 bunde):

25 g gær

1 dl lunkent vand

1 æg

1 spsk rapsolie eller oliemargarine

½ tsk salt

100 g grahamsmel

ca. 150 g hvedemel

Tærtefyld:

2 tomater

1 porre skåret i skiver

200 g røget skinke

100 g syltede peberfrugter

2 æg

1 dl mælk

1 tsk salt

1 tsk timian

¼ tsk peber

- 1) Gær opløses i vandet og de øvrige ingredienser undtagen hvedemel tilsættes
- 2) Hvedemel tilsættes lidt efter lidt, til dejen er smidig.
- 3) Prik bunden af tærten med en gaffel og bag den ved 200 grader ca. 7. minutter
- 4) Æg, mælk og krydderier piskes sammen
- 5) Porrer, peberfrugt, tomat og skinke lægges i tærtebunden med tomaterne øverst.
- 6) Æggemassen hældes over fyldet.
- 7) Bages ved 175 grader ca. 45 minutter.

Tærten indeholder 27 % fedt. Energi 796 KJ / 100 g