

Tærte med porre og laks

Dej

3 spsk olie
3 spsk vand
1 dl grahamsmel
2 ½ dl hvedemel
1 knsp salt
1 æg

Fyld

3 porrer
3 æg
1 dl minimælk
Salt og peber
100 g laks
75 g reven ost, 17 % fedt

1. Tænd ovnen på 180 grader.
2. Kom olie, 3 spsk vand og de to slags mel og salt i en skål og bland det sammen.
3. Saml dejen med ægget.
4. Udrul dejen og kom den i en smurt tærteform - 24 cm i diameter.
5. Pensl bunden med lidt æggehvite fra et af de æg, som skal i fyldet.
6. Bag bunden 10 minutter ved 180 grader midt i ovn
7. Rens porrerne grundigt og skær dem i tynde skiver.
8. Kog porrerne i letsaltet vand 5 minutter og lad vandet dryppe af i en si.
9. Rør æg, mælk, salt, peber sammen
10. Tilsæt laks i tern, porrer og ost.
11. Fordel fyldet på tærtebunden.
12. Bag tærten ca. 45 minutter ved 180 grader midt i ovnen