

Kartoffeltærte med porrer



Ingredienser:

Dej:

2 kolde kogte kartofler

1 dl. Havregryn

1½ dl. Hvedemel

50 g. fromage frais

2 spsk. Olie

Evt. ½ spsk. koldt vand

½ tsk. salt

Fyld:

3 porrer

1 rød eller orange peberfrugt

100 g. fromage frais

1 dl. Mælk med højest 1,5 g fedt pr. 100 g.

2 æg

50 g. revet ost med højest 13 % fedt

½ tsk. Tørret timian

1 tsk. Salt

Peber

Fremgangsmåde:

Kartoflerne rives groft. Alle ingredienserne til dejen æltes godt sammen. Mængden af vand tilpasses, så dejen lige netop hænger sammen. Dejen hviler ca. ½ time i køleskabet. Porrerne renses og skæres i ca. 1 cm. stykker. Porreskiverne koges i letsaltet vand i ca. 3 min. afdrypes og afkøles. Peberfrugten renses og skæres i tynde strimler eller tern. Dejen rulles tyndt ud og lægges i et smurt tærtefad (ca 24 cm. i diameter). Bunden prikkes let med en gaffel og forbages i 10 min. ved 200 grader på midterste ovnrille. Porreskiver, peberfrugt og skinketern fordeles på bunden. Fromage frais, mælk æg, ost og krydderier piskes sammen og hældes over fyldet. Tærten bages i 35-40 min. ved 200 grader på midterste ovnrille.

