



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Broccolitærte med gedeost og salat med syltede valnødder og løg

Tærte

275 g tærtedej grov

Broccoli og fyld:

1 stk broccoli
2 stk æg
1 stk æg
1 bæger creme fraiche 38%
1 pk tanelli ost
½ stk gedeost

Salat med syltede valnødder og løg

1 stk skalotteløg
1 pose valnøddebrud
1 spsk honning
1 spsk rød balsamico
100 g grov luksus salat
1 spsk vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tag tærtedejen ud af køleskabet og lad den hvile i emballagen i 15 min, hvis du har tid ellers undlad det. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Tærtedej:** Rul dejen ud i en passende tærteform. 2-3 personer Ø18-20 cm. 4-6 personer Ø24-28 cm. Prik huller i dejen med en gaffel og forbag tærten uden fyld i 8-10 min.
3. **Broccoli:** Skyl broccoli og skær i mindre buketter. Brug også gerne stokken. Kom dem i en gryde med lidt vand, så det lige dækker bunden. Kog op og damp under låg i 3-4 min. Hæld vandet fra.
4. **Fyld:** Pisk æg sammen med creme fraiche i en skål. Riv Tanelli ost i og krydr med lidt salt og peber. Kom broccoli i tærtebunden, hæld æggemassen over og fordel det. Skær gedeosten i skiver og læg dem ovenpå. Bag tærten ca. 15-20 til æggemassen har sat sig.
5. **Syltede valnødder og løg:** Pil skalotteløg og skær i skiver. Varm lidt olie op i en lille kasserolle og steg løg og valnødder i 1-2 min. Kom honning, balsamico og vand ved og lad det koge ind til det tykner lidt. Sluk for varmen og lad det køle lidt af.
6. Vend salaten med de syltet valnødder og løg og server til tærten.



TIPS!

Hvis du ikke har en tærteform kan en stegepande, der kan tåle ovn også bruges.