



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hjemsøgt græskartærte med porre og cheddar

Det skal du bruge

1 stk porre
1 fed hvidløg
1 stk butternut græskar
275 g tærtedej grov
2 stk æg
1 bæger creme fraiche 18%
½ pose urte kryddermix
75 g revet cheddar
½ stk rød chili
½ spsk honning
1 spsk æbleeddike
75 g salatmix napolitana
100 g kålmix

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Fyld:** Skyl porre og skær i skiver. Pil og pres hvidløg. Skyl græskar, skær top og bund af, flæk det og skrab kernerne ud med en ske. Skær det i ca. 1 cm tykke skiver. Vend det hele med lidt olie, salt og peber. Fordel det jævnt på en bageplade med bagepapir. Bag i ca. 10 min. til græskaret er mørt. Skru derefter oven ned på 200°C (Varmluft).
3. **Tærte:** Rul tærtedejen ud i en smurt tærteform på 20-24 cm. Pisk æg sammen med creme fraiche og urte kryddermix. Smag til med salt og peber. Fordel fyldet i tærteformen og hæld æggeblandingen over. Drys ostene over toppen. Bag tærten i 30 min. Stik i den med en kødnål eller spids kniv og tjek om den er gennembagt. Tag tærten ud og lad den gerne dampe af i 5 min.
4. **Dressing:** Hak chilien fint (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og kom det i en skål. Bland det med 1 spsk olivenolie, honning, æbleeddike, lidt salt og peber.
5. **Salat:** Kom salat og kålmix i en skål og vend den med dressing.
6. Servér tærten med salat til.