



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grov tærte med to slags kartofler, rødløg og blåskimmelost

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
1 stk sød kartoffel
1 fed hvidløg
275 g tærtedej grov
2 stk æg
1 dl letmælk
½ pose timian
75 g blåskimmelost
½ stk rødløg
100 g salatmix toscana
2 stk gulerødder
1 pose balsamico vinaigrette

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Fyld:** Skræl begge slags kartofler og skær i små tern 1x1 cm. Kom ternene i en gryde, dæk med vand og bring i kog. Pil og pres hvidløg og kom det i gryden. Kog ca. 10 min. til de møre, men stadig med struktur. Hæld vandet fra og dryp af i en sigte.
3. **Tærte:** Rul tærtedejen ud i en smurt tærteform på 20-24 cm. Pisk æg sammen med mælk og timian. Smag til med salt og peber. Smag til med salt og peber. Fordel fyldet i tærteformen og hæld æggeblandingen over. Smuldr osten ud over tærten. Pil løg, skær i skiver og fordel på 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. **Salat:** Riv gulerødderne groft og bland med salatmix i en skål. Vend med vinaigrette.
5. Servér tærten med salat til.