



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



40 - 50 MIN. TILBEREDNING

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 dl creme fraiche
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

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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 dressingen.
- 6 Servér tærten med salat til.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovdioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	5.315 kJ / 1.270 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	67,3 g
heraf mættede fedtsyrer	27,7 g
Kulhydrat	128,7 g
heraf sukkerarter	26,5 g
Protein	37,6 g
Salt	2,7 g
Kostfibre	22,8 g