



SPINATTÆRTE

DET SKAL DU BRUGE

Dej:

- 125 g. hvedemel
- 50 g. grahamsmel
- 100 g. koldt smør
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. vand

Fyld:

- 6 æg
- 2 dl. mælk
- Salt og peber
- 3 håndfulde spinat
- 2 peberfrugter
- 2 fennikel
- Feta

SÅDAN SKAL DU GØRE

Dej:

- Bland hvedemel, grahamsmel og salt i en skål.
- Tag den kolde smør og smuldre den i melblandingen, til smøren er godt fordelt i melet.
- Tilsæt til sidst lidt vand og sørg for at tilsætte lidt af gangen, så dejen ikke bliver for våd.
- Ælt dejen til det er en fast sammenhængende masse, og rul den til en kugle.
- Pak dejen ind i film og læg den på køl i 30 minutter
- Når dejen er afkølet, rulles den ud og placeres i et smurt tærtefad. Skær kanterne til, og prik huller i bunden med en gaffel.
- Tærten blindbages i 10-15 minutter ved 180 grader.

Fyld:

- Steg spinaten af på en pande med olie og lidt salt. Der skal røres under hele tilberedningen, så spinaten ikke brænder fast på panden.
- Når spinaten er svundet godt ind og væden er stegt fra, sættes spinaten til afkøling i køleskab.
- Slå 6 æg ud, bland med spinat, salt og peber og blend med stavblender til en grøn masse.
- Peberfrugterne skæres i lange strimler og lægges på en bageplade. Hæld olie, salt og peber på og bag ved 220 grader i ca. 15 minutter, eller indtil de er let sorte.
- Fennikel skæres også i lange strimler. Start med at skær bunden og det yderste af toppene væk. Halver derefter din fennikel og skær i skiver af ca. 0,5 cm bredde. Læg skiverne på bageplade, hæld olie, salt og peber på og bag sammen med peberfrugt.
- Når din tærte skal samles så start med at fordel fennikel og peberfrugt. Hæld derefter din æggemasse ud i tærtebunden. Smulder feta ud over tærten, og bag i ovnen ved 180 grader i ca. 25 minutter.