

PORRETÆRTE PÅ PASTABUND

Lav en dejlig porretærte med denne simple opskrift, som adskiller sig ved at have en bund af pastaskruer.

•

Til

- 150 g pastaskruer
- Lidt olie eller smør til at smøre fadet med
- 5 æg
- 400 g creme fraiche 18%
- salt
- peber
- 100 g revet ost
- 3 porrer
- 150 g skinketern

Kog pastaen efter pakkes anvisning. Lad derefter vandet dryppe af.

Smør et tærtefad eller et andet ildfast fad med olie eller smør, og fordel pastaen i fadet.

Bland æg og creme fraiche sammen med salt og peber. Bland osten i.

Rens porrerne og skær dem i skiver. Bland dem i æggemassen sammen med skinken.

Fordel fyldet over pastabunden, og bag porretærten i ca. 30-40 minutter ved 225 grader.

