

BLOMKÅLSTÆRTE MED SKINKE

Blomkål og skinke smager fantastisk sammen, og i denne tærte kombineres de med smeltet ost, hvilket kun gør det ekstra lækkert.

•

Til

- 1 pk tærtedej
- 150 g skinke (evt. skinkepålæg)
- 1 løg
- 350 g blomkål (i buketter)
- 3 æg
- 3 dl creme fraiche 18%
- ½ tsk salt
- peber
- 125 g ost (fx mozzarella)

Tænd ovnen på 200 grader.

Rul tærte dejen ud, og kom den i formen. Lad den blive der, til ovnen er varm, og bag den så i ca. 10 minutter.

Skær skinken i tern, og hak løget fint. Kom det op i en skål sammen med blomkålsbuketterne, æg, creme fraiche, salt og peber. Bland det godt, og kom det i den forbagte tærte dej.

Fordel osten på toppen, og bag tærten i ca. 40 minutter, eller til osten er smeltet og gylden.

Lad tærten køle en lille smule af, inden du serverer den.

