

BROCCOLITÆRTE

En rigtig dejlig opskrift på broccolitærte. Den smager fantastisk og er nem at lave. En sund og velsmagende ret der kan serveres for alle aldersgrupper

•

Ingredienser

- 1 pk tærtedej (du kan naturligvis også selv lave dejen)
- 1 hoved broccoli
- 3 æg
- 1 $\frac{1}{2}$ dl mælk
- 2 dl creme fraiche
- salt
- peber
- 150 g skinketern
- evt. lidt revet parmesanost eller anden ost efter smag

Rul tærte dejen ud og kom den i tærteformen. Prik dejen med en gaffel nogle få steder. Bag dejen ved 200 grader i 5 minutter. Del broccolien i mindre buketter og blancher (betyder at koge i ganske kort tid) dem i 4 minutter. Lad dem derefter dryppe af. Pisk æg, mælk, creme fraiche, salt, peber og evt. lidt revet ost godt sammen. Fordel broccolibuketterne og skinketernene i den forbagte tærtebund, og hæld æggemassen over. Bag broccolitærten i ovnen ved 200 grader i ca. 40 minutter (eller til tærten er fast).

