

# PORRETÆRTE MED BUTTERDEJ

Lækker porretærte med en luftig bund af butterdej, milde porrer ovenpå og smeltet ost på toppen.

•

Til

- 3 porrer
- 2 spsk smør
- 1 rulle butterdej
- 1 æg
- 4 spsk creme fraiche
- salt
- peber
- 100 g revet ost

Rens porrerne og skær dem i skiver. Steg dem i smørret ved middel varme på en pande. De skal være bløde og afgive det meste væske, men de skal ikke brune. Lad de stegte porrer køle lidt af.

Tænd ovnen på 200 grader.

Rul butterdejen ud. Nogle af dem man kan købe, er ret små, men så kan man rulle den lidt ekstra ud med en kagerulle. Prik små huller i dejen med en gaffel.

Pisk æg og creme fraiche sammen med en gaffel. Vend de stegte porrer i. Krydr med salt og peber. Fordel blandingen på butterdejen, og drys osten over.

Bag porretærten i 12-15 minutter eller til osten er gylden

