

PORRETÆRTE MED SKINKE

Der er en grund til, at porretærten er en klassiker. Porre fungerer simpelthen bare godt i tærte. Her suppleres den med skinke, som tilføjer ekstra, salte smagsnuancer. Den fungerer både som hovedret eller som tilbehør i en større middag.

•

Til

- 50 g smør
- 90 g hvedemel
- 60 g grahamsmel
- lidt vand
- 300 g porre
- salt
- 2 æg
- 1 dl A38
- peber
- 50 g skinkestrimler
- 50 g revet mozzarella ost



Smuldr smørret godt i hvedemel og grahamsmel i en skål indtil dejen ligner revet ost.

Tilsæt vand indtil dejen er samlet.

Tryk dejen ud i en smurt tærteform (ca. 24 cm). Tærtebunden forbages ved 200 grader i ca. 15 minutter.

Rens porrer, skær dem i skiver og kog dem i ca. 4 minutter med en smule salt.

Æg, A38, salt og peber piskes godt sammen. Tilsæt herefter skinkestrimler og de kogte porrer.

Hæld fyldet op i den forbagte bund og drys med revet mozzarella.

Bag tærten færdig ved 200 grader i ca. 20 minutter eller til overfladen er lysebrun.