

SPINATTÆRTE MED HYTTEOST

Utrolig nem og lækker spinattærte med hytteost, som både mætter og giver en god smag og konsistens.

•

Til

- 1 tærtedej
- 5 æg
- 500 g hytteost
- ca. 400 g frossen spinat (optøet)
- salt
- peber
- evt. 50 g soltørrede tomater
- evt. 1 fed hvidløg

Tryk tærtebunden ud i et tærtefad.

Slå æggene ud i en skål og rør dem sammen med hytteosten. Pres væden ud af spinaten, og bland derefter spinaten i æggemassen. Krydr med salt og peber.

Rør evt. også hakkede soltørrede tomater og/eller finthakket/presset hvidløg i, for at give tærten endnu mere smag.

Fordel fyldet over tærtebunden og bag spinattærten ved 200 grader i ca. 40 minutter eller til æggemassen er fast.

