

TÆRTE MED ASPARGES OG BACON

Forrygende tærte med asparges og bacon, der ligger som sprøde smagsbomber på toppen. Som en ekstra bonus er tærten meget nem at lave, så det kræver ikke de store anstrengelser i køkkenet at fremtrylle en lækker frokost eller aftensmad.



Til

- 1 pk tærtedej
- 6 skiver bacon
- 1 bdt asparges
- 1 løg
- 200 g hytteost
- 6 æg
- salt
- peber

Forvarm ovnen til 180 grader.

Tryk dejen ud i en tærteform, og prik bunden med en gaffel. Spred baconskiverne ud på en bradepande beklædt med bagepapir. Sæt både bacon og tærtebunden ind i ovnen i 15 minutter.

Knæk imens den træede ende (bunden) af aspargesene. Skær toppene af, og læg dem til side. Skær resten af aspargesene i mindre stykker, og kom dem op i en skål. Kog noget vand op (det er hurtigst i elkedlen), og hæld det over aspargesstykkerne (ikke toppene). Lad det stå i et minut, og lad derefter

stykkerne dryppe af i et dørslag. Skræl og halver løget, og skær det derefter i tynde skiver.

Tag tærtebunden ud efter de 15 minutter, og fordel aspargesstykker og løg over bunden. Blend hytteost og æg, og smag til med salt og peber. Hæld blandingen i tærtebunden. Fordel de forstegte baconskiver over fyldet, og pynt med aspargestoppene.

Bag tærten i ca. 30 minutter, til æggemassen er fast og gennembagt.