

TÆRTE MED BROCCOLI SKINKE OG HYTTEOST

Rigtig god og nem tærte med broccoli og skinke samt en hurtig blanding af hytteost og æg, der binder det hele sammen.



TIL

4 personer

- 1 pk tærtedej (du kan naturligvis også [lave dejen selv](#))
- 4 æg
- 450 g hytteost
- salt
- peber
- 1 hoved broccoli
- 150 g skinketern
- evt. 1 bdt forårsløg eller 1 porre

Tænd ovnen på 200 grader.

Tryk tærtedejen ud i et tærtefad og prik nogle huller i den med en gaffel. Forbag tærtedejen i 5 minutter.

Slå æggene ud i en stor skål og pisk dem let med en gaffel. Rør hytteosten i og krydr med salt og peber.

Skyl broccolien og lad den dryppe godt af. Dup den evt. tør med et stykke køkkenrulle. Skær den i mindre stykker og bland dem i æggemassen.

Bland ligeledes skinken i.

Skyl forårsløgene og lad dem dryppe godt af. Skær dem i skiver og bland dem i æggemassen.

Fordel fyldet over den forbagte tærtebund, og bag tærten i yderligere 30-40 minutter afhængig af ovn.