

TOMATTÆRTE

En dejlig tomattærte med æg og hytteost. Opskriften er også fedtfattig når man sammenligner med andre typer tærter.

•

Ingredienser

- 1 tærtedej (kan købes færdig i supermarkedet, men du kan naturligvis også lave den selv)
- 3 løg
- evt. 1 dl soltørrede tomater
- 4 æg
- 400 g hytteost
- ½ dl mælk
- salt
- peber
- 2 tomater

Kom tærtebunden i et tærtefad. Hak løg og soltørrede tomater, og fordel dem over tærtebunden. Pisk æg og mælk sammen og bland hytteost, salt og peber i. Hæld blandingen over tærtebunden. Skær tomaterne i skiver og læg dem på toppen af tærten.

Bag tomattærten ved 220 grader i ca. 45 minutter.

