

Tærte med broccoli og bacon

Tærtebund:

150 g	hvedemel
1 dl	rugmel
½ tsk	salt
3 spsk	smeltet margarine
5 spsk	koldt vand
(evt. 1	æg)

Fyld:

1 tsk.	Olie
100 g	bacon (tern)
1	hakket løg
400 g	broccoli
200 g	fromage frais
½ tsk	salt
2 tsk	sennep
1	æg
1 spsk	hvedemel
½ dl	mælk

Tærtebund:

1. Bland hvedemel, rugmel, salt, og margarine grundigt sammen.
2. Tilsæt vandet og ælt dejen sammen.
3. Pres dejen ud i en tærteform på ca. 25 cm i diameter og prik bunden med en gaffel.
4. Tærtebunden bages nederst i ovnen i 15 min. Ved 180 °C.

(Tips: Butterdej kan bruges som Tærtebund)

Fyld:

1. Skær bacon i tern, hak løget, del broccolien i små buketter, og skær stokken i tern.
2. Varm olien op i en pande, svits bacon, løg og broccoli og lad det køle lidt af.
3. Pisk fromage frais sammen med salt, sennep, æg, hvedemel og mælk.
4. Vend bacon, løg og broccoli i æggemassen og kom det i den forbagte bund.
5. Bag tærten færdig i ca. 30 min ved 180 °C nederst i ovnen.