

Rosenhavens grøntsagstærte

ca. 6 personer

- 500 gr. kogte kartofler i tern
- 3 dl. snittet hvidkål
- 1 snittet løg (eller evt. porre)
- 2 revne gulerødder
- 1 dl. revet selleri
- 5 "kugler" helbladet frossen spinat, som er optøet
- 2,5 dl. fløde
- 3 æg
- 2 spsk. Maizena
- Frisk timian
- salt og peber
- revet ost



Kartoffeltern kommes i tærtefad. Hvidkål, løg, gulerødder og selleri svitses på en pande, smages til med salt, peber og timian, hvorefter blandingen fordeles sammen med spinaten over kartoflerne.

Æg, fløde og Maizena piskes sammen og hældes over grøntsagerne. Revet ost drysses på inden, fadet sættes i ovnen i ca. 30 minutter ved 200°.

Tærten er godt tilbehør til kogt kold skinke, men kan sagtens spises alene.

Smager godt - både varm og kold.

God appetit!

Opskriften stammer fra økonomaen på plejehjemmet Rosenhaven i Ballerup.