

Grøntsagstærte - med skinke

4 personer.

Ingredienser:

- 1 rulle færdiglavet tærtedej
- 1 rød peberfrugt
- 1 stort løg
- 4-5 stilke blegselleri
- 140 gr. majs-korn
- 150 gr. broccoli
- 150 gr. kogt skinke
- 1 æg
- 2½ dl. piskefløde
- 2 dl. revet mozzarellaost
- 1 tsk. groft salt
- friskkværnet peber



Tag tærte-dejen ud af køleskabet et kvarter før den skal bruges.

Drys formen med mel og læg dejen i tærte-formen, og tryk den godt ud i bunden. Forbag tærten i ca. 10 minutter ved 180°.

Skær alle grøntsagerne i små stykker, skiver og buketter. Blanchér dem i 2 minutter i saltet vand. Lad grøntsagerne dryppe godt af og kom dem så i tærten. Fordel skinketerningerne på tærten.

Pisk æg, fløde og reven ost sammen og hæld det på tærten. Krydr med friskkværnet peber.

Bag tærten ved 180° i ca. 20 minutter – til tærten er gylden.

God appetit!