

Champignontærte med salat

Mandag 8. Januar 2018

Ingredienser

Dej

100 gr. Smør
150 gr. Hvedemel
50 gr. Revet ost
½ tsk. Salt

Fyld

2 spsk. Olie
500 gr. Champignon
2 grofthakkede løg
3 æg
2 dl. Mælk
1 fed knust hvidløg
1 tsk, salt
1 tsk. Pebermix
100 gr. Revet ost

Salat

1 stort hovedsalat eller hjertesalat
3 dl bælgede edamamebønner
75 g pinjekerner
1-2 skalotteløg
1 dl hakket bredbladet persille
Skal af 1 økologisk citron

Dressing

5 spsk. Tidselolie eller andet
Saft af ½-1 citron
1 lille drys lyst rørsukker
Flagesalt
Friskkværnet sort peber

Fremgangsmåde.

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt ost og salt og saml hurtigt dejen. Tryk dejen ud i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Lad dejen gå halvt op ad formens sider. Stil den tildækket i køleskabet i mindst ½ time eller til næste dag. Prik tærtebunden og forbag den midt i ovnen. 12 min. V. 200 grader

Fyld

Smelt smørret i en gryde. Svits løgene heri i ca. 1 min. Tilsæt champignonerne og svits dem til al væden er væk, ca. 6 min. Tilsæt karry.

Hæld fyldet i den forbagte bund. Pisk æg og mælk sammen og tilsæt de øvrige ingredienser. Hæld æggemassen over grøntsagerne, og bag tærten midt i ovnen. Server den lune tærte med en grøn blandet salat.

Bages ca. 40 minutter v. 200 grader

Skyl salaten, slyng den tør, bræk den i stykker og fordel den på et fad.

Damp edamame bønnerne i 1-2 minutter og lad dem køle af. Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande og lad dem køle af. Pil skalotteløget og hak det helt fint. Fordel edamame bønner, finthakket persille, ristede pinjekerner, revet citronskal og finthakket skalotteløg over salaten.

Rør ingredienserne til dressing sammen og fordel den over salaten lige før servering.