

Porretærte med spidskålssalat

21. september 2020

Ingredienser

Dej til porretærte:

150 g smør
125 g hvedemel
75 g grahamsmel eller
fuldkornshvedemel
½ tsk fint salt
1 æg

Fyld til porretærte:

5 porrer (ringe)
2 spsk. smør
2-3 kviste frisk timian eller ½ tsk tørret
salt og frisk kværnet peber
4 æg (sammenpiskede)
2½ dl sødmælk eller fløde
200 gr. skinke
100 g mild ost (revet)

Salat

Lille spidskål

1 fennikel

2 æbler

Kørvel

Dressing

1 pose peanuts

2 tsk. Honning

1 lime

1 citron

2 spsk. Vindrukerne olie

Soja

Fremgangsmåde

Smuldr smør og mel med salt (evt. i foodprocessor). Saml dejen med et æg.

Lad den hvile i køleskabet mindst 1 time. Rul dejen ud og beklæd en tærteform (24 cm i diameter).

Tryk kanterne godt til. Sæt tærteformen i køleskab i 15 min.

Forbag den i en 225 grader varm ovn i 10 min.

Fyld:

Steg porrerne bløde ved svag varme i smør.

Krydr med timian, salt og peber.

Tilsæt mælk eller fløde og æg.

Sæt den forbagte tærteform på en bageplade og hæld forsigtigt fyldet i.

Bag tærten i ovnen ved 175 grader i en forvarmet ovn i 25-30 min., til den er fast.

Drys med ost de sidste 10 min. af bagetiden.

Salat.

Snit spidskål helt tyndt.

Skær æblet tyndt og bland sammen med spidskålen og fennikeltoppen.

Pynt med kørvel.

Marinade

Bland saft fra lime og bland med honning, citronsaft og vindrukerneolie.

Hak koriander og chili fint og bland i.

Rist peanuts på en pande og hak fint.

Rør i og smag til med soja.