

Minitærte i tarteletter
Mandag 24. September 2018

Ingredienser

3 æg
3 spsk.mælk
Friskkværnet sort peber
50 gr. røget skinke i tern
75 gr. gulerod i små tern
1 bundt forårsløg
1-2 rødløg

6 tarteletter

***Der kan bruges alle slags
grønsager. Det er en
resteret når der ryddes op i
grønsagskuffen***

Fremgangsmåde.

Skær gulerødderne i meget små tern.

Kålen plukkes i små minibuketter.

Skinken skæres i tern.

Steges i lidt olie det skal ikke være helt mørt, da det skal i ovnen

Læg fyldet i tarteletterne.

Æggemassen piskes sammen og en passende mængde hældes over fyldet.

Sæt fadet med tarteletterne i ovnen ved 160°C i 15-20 minutter (mærk efter 15 minutter - æggemassen skal blot lige være stivnet).