

# Morgenmads/brunch tærte

## Mandag 2. marts 2026

### Ingredienser

1 rulle butterdej  
75 gr. Flødeost naturel  
125 gr. revet ost  
1 tsk. revet muskatnød  
salt og peber  
50 gr. frisk babyspinat  
2 hakkede tomater  
6 skiver kogt skinke  
5 æg  
½ potte purløg

### Salat

Hjertesalat og salatmix  
½ pose frosne ærter  
1 håndfuld edamebønner  
1 rød peberfrugt

### Dressing

2 tsk. dijonsennep  
1 spsk. akaciehonning  
1 økologisk citron  
4 spsk. olivenolie  
salt  
peber

### Fremgangsmåde

Skyl og kom spinaten i en gryde med en klat smør, varm op til spinaten er faldet sammen, afkøles inden brug.

Rul butterdejen ud, og rids en kanten hele vejen rundt. Smør flødeost ud på bunden. Krydr med muskatnød, salt og peber.

Fordel det afkølede spinat, hakkede tomater og skinke ud på tærten, drys med revet ost og slå æggene ud oven i fyldet.

Bag tærten i ovnen ved 200 grader i 15-20 minutter, til den er gylden og gennembagt. Drys med hakket purløg før servering.

### Salat

Skær salaten i strimler. Tø ærter og edame bønnerne op og bland i. skær peberen i tern eller tynde strimler.

Hak rødløget i fine tern eller meget tynde strimler.

### Dressing