

Tærte med porre og spinat	(50 pers)
<p>Tærtedej 1,5 kg hvedemel 1 kg rugmel 60 g bagepulver 60 g salt 800 g olie, smagsneutral, fx rapsolie 1300 g yoghurt</p>	<p>Fyld 5 kg porre 1 kg løg 8-10 fed hvidløg, ca. 60 g 2,5 kg spinat, frossen 5 kg hytteost 25 æg – ca. 1,5 kg Salt Peber</p>
<p>Tærtedej</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bland mel, bagepulver og salt. Tilsæt olie, vand, og yoghurt. 2. Rør sammen til en sammenhængende masse, men uden at ælte for meget. Konsistensen skal være blød, men ikke klistret — justér evt. med mel eller yoghurt, afhængigt af melets sugeevne. 3. Rul dejen ud og beklæd lave gastrobakker eller anden type form, så bund og sider er dækket. 4. Prik med en gaffel og forbag ved 160 grader i ca. 10 min. 5. Lad dem gerne afkøle let inden fyldet kommes i. <p>Fyld</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kom finthakket løg, porre og hvidløg i gastrobakke med lidt olie og salt. Bag ved 250 grader til det har fået lidt farve. 2. Tø spinaten op. Pres vand ud og vend spinaten i porreblandingen. Giv det et minut eller to mere i ovnen for at fjerne væde fra spinaten. Smag til med salt og peber. 3. Pisk æg og hytteost sammen. Krydr med salt og peber. 4. Fordel grøntsagsblandingen i bundene og hæld æggemassen på. 5. Bag ved 180 grader til fyldet er gennembagt og tærten er gylden på toppen. Lad den gerne hvile lidt inden udskæring. 	

STØTTET AF:

novo nordisk
fonden

NORDEA
FONDEN

ET SAMARBEJDE MELLEM



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Styrelsen for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



SMAG
DIG
FREM