



Tærte med “stødt” kød

Dej:

200 g mel
150 g smør
1 æg (stort)
Salt

Fyld:

400 g hakket/”stødt” oksekød
150 g røget flæsk
1-2 løg
Hvidløg efter smag
1 bundt basilikum
Evt. spinat eller fintrevne gulerødder
Salt og peber
6 æg
Ca. 2 dl. mælk

Bland ingredienserne til dejen sammen og rør godt, til du har en sammenhængende og ensartet dej. Rul dejen tyndt ud og læg den i en smurt tærteform.

Skær løg og bacon i små tern. Hak basilikum. Svits løg og bacon på en pande. Tilsæt og svits det hakkede oksekød og den hakkede basilikum. Tilsæt evt. spinat eller revne gulerødder, og lad det stege med. Krydr med salt og peber og meget eller lidt hvidløg – alt efter smag. Fordel fyldet i tærteformen. Pisk æg og mælk sammen. Hæld æggemassen over fyldet. Bages i ovnen ved 185° C i ca. 20 minutter.

