

Broccolitærte (4-6 personer)

Dej: 100 g smør
150 g hvedemel (ca. 2½ dl)
2 spsk. Kærnemælk

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet.

Saml hurtigt dejen med kærnemælk. Tryk dejen ud i en tærteform (ca. 24 cm. i diameter) og lad den gå godt op ad formens sider.

Forbag bunden midt i ovnen **15 min. ved 200 gr.**

Fyld: 250 gr. Broccoli
3 æg
200 g kvark naturel
1 tsk. Salt (kun ½ tsk. hvis der tilsættes skinke)
100 gr. revet, mild 30 % ost
Evt. 200 gr. skinke i strimler

Kog broccolien nogle få min. og lad den dryppe godt af. Pisk æggene sammen og tilsæt kvark og salt. Fordel broccolien (og evt. skinke) på tærtebunden og hæld æggemassen over.

Drys med revet ost.

Bag tærten færdig midt i ovnen **30 min. ved 200 gr.**