



Brunchtærte med skinke, æg og ost

Ih, hvor denne tærte er populær til brunch! En sikker vinder, og samtidig er den hurtig at forberede. Jeg serverer den også gerne som let sommeraftensmad med en grøn salat til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 40 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 2 store optøede butterdejstærtebunde
- 4 store, tykke skiver kogt landskinke
- 6 store æg
- 1 lille pakke hel mozzarellaost
- 3 spsk. revet parmesanost
- 3 forårsløg
- 6-8 små cherrytomater
- Havsalt og friskkværnet peber
- 1 æg til pensling

Tilbehør: evt. god chutney



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Blanc

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1476736



Mont Paral Vintage Cava Sec

Ramon Canals Canals SA

Catalonien, Spanien

Varenr. 3177836



Château Arnaude Rosé, Provence

Château Arnaude

Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader. Placer den ene butterdejsbund i et tærtefad. Dæk dejen i bunden med skinkeskiver. Slå æggene forsigtigt ud på tærtebunden ved siden af hinanden, så du dækker skinkeskiverne. Punktér blommerne med en gaffel uden at røre i dem. Dræn mozzarellaosten godt, og klip med en saks små skiver mozzarella hen over tærten. Drys parmesanost, havsalt og peber på. Skær forårsløg (både det hvide og det grønne) i tynde skiver, og drys dem på tærten. Halvér cherrytomaterne, og fordel dem ovenpå.

Kom lidt vand på tærtens dejkant, og dæk med den anden tærtebund. Luk siderne ved først at trykke og dernæst folde kanten ind. Pisk ægget let (kom 1 tsk. vand i, så er det lettere), og pensl tærten. Bag i ca. 30 min.

Tip: I Argentina laver man også en mere simpel version af denne tærte - enten med butterdej eller med tærtedej (mørdej). Det eneste fyld er skinke og ost (mozzarella eller cheddarost i skiver). Den bliver ikke ret høj, men skæres i små kanapé-stykker - ideel til picnics og



fødselsdage.