

SPINATTÆRTE MED KARTOFFEL OG OST

Grøn madtærte med æblesalat

MÅLTIDSKASSEN
nemlig.com

FAMILIE



4 PERSONER



25 MIN. ARBEJDSSTID



45 MIN. I ALT



INGREDIENSLISTE

Tærte:

- 200 g kartofler
- 200 g spinat
- 2 løg
- 4 æg
- 300 g creme fraiche
- 175 g revet mozzarella
- salt og peber
- 2 pk fersk tærtedej

Salat:

- 1 agurk
- 1,5 æble
- 2 hjertesalater
- 20 g kruspersille

Dressing:

- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk balsamicoeddike
- salt og peber

DU SKAL SELV HAVE

Salt og peber.

FREMGANGSMÅDE

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Tag gerne tærtebundene ud af køleskabet 10 min. før de skal bruges. Så er de lettere at arbejde med.

Tærte:

3. Skrub eller skræl kartoflerne, skær dem i 1 cm store terninger og kog dem i letsaltet vand i 5 min. Hæld vandet fra, og sæt dem til side.
4. Skyl spinaten, og vend den på en varm pande med det vand, der hænger ved, til den falder sammen.
5. Pil og hak løg groft.
6. Pisk æg sammen med creme fraiche og rør revet ost, salt og peber i. Vend kartofler, spinat og løg i æggeblandingen, og rør godt sammen.
7. Kom dejene i tærteforme, og fordel fyldet over. Bag tærterne midt i ovnen i 35-40 min. Eventuelt en ad gangen.

Salat:

8. Skyl agurk, æble, salat og persille.
9. Skær agurk og æble i små terninger. Snit salaten groft og hak persillen groft.
10. Vend det hele sammen i en stor skål eller på et stort fad til servering ved bordet.

Dressing:

11. Pisk olivenolie, balsamicoeddike, salt og peber sammen med en gaffel og vend dressing i salaten.
12. Server tærterne lune sammen med salaten.

TIP!

Du skal bruge 2 pakker tærtedej, så du skal også bruge 2 tærteforme. Har du ikke to tærteforme, kan du komme dejene i et stort ovnfast fad.