

TÆRTE MED SAVOJKÅL OG GEDEOST

8 Personer – 8 små eller 1 stor

En enkel tærte, der kan varieres i det uendelige med de fleste slags kål, krydderurter og oste. Kombinationen er enkel, og modellen her vender hvert år tilbage på familiens spisebord, når sæsonen for savojkål begynder i efteråret.

Tærtbund

ca. 400 g butterdej lavet med smør

Fyld

1/2 savojkål
2 spsk olivenolie
2 skalotteløg, finthakket
1 fed hvidløg, finthakket
3 stængler rosmarin
3 æg
2 dl piskefløde
200 g gedeost
4 spsk hasselnødder, hakket havsalt og friskværet peber tørrede bønner til forbagning af tærtbundene

Tærtbund

Varm ovnen op til 180 grader.

Rul butterdejen ud på et mel- drysset bord i 5 mm's tykkelse og beklæd otte små tærteforme eller 1 stor med butterdejen. Kom et stykke bagepapir over hver tærtbund og fyld op med tør- rede bønner. Forbag bundene i 12 minutter ved 180 grader, til dejen er gennembagt og kun let gylden. Fjern bønner og bagepapir og gem bønnerne til næste gang. Sæt tærterne tilbage i ovnen og bag dem i yderligere 5 minutter. Tag tærterne ud af ovnen.

Fyld

Snit savojkålen i grove stykker på ca. 3 x 3 cm, sauter dem i oliven- olie i en gryde i ca. 3-4 minutter, til de falder lidt sammen og krydr med salt og peber. Tilsæt de hakkede løg, hvidløg og 2 spsk hakket rosmarin og lad det sautere med i 2 minutter.

Kom fyldet over i en skål og lad det køle lidt af.

Pisk æg og fløde sammen med salt, peber og 2 spsk hakket ros- marin.

Tærter

Varm ovnen op til 180 grader.

Fordel kålen i de forbagte tærte- bunde og hæld ægefløden over. Skær skiver af gedeosten i 11/2 cm tykke skiver og læg dem ovenpå tærtetyllet. Fordel til sidst lidt rosmarinblade og hakkede hasselnødder udover.

Bag tærterne færdig i ovnen i ca.15-20 minutter, til ægemassen er stivnet, og gedeosten er gylden. Har du en stor tærte i ovnen, skal den bage i ca. 30-40 minutter. Lad tærterne køle lidt af.

