



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 45 min.

Ingredienser

Dej:

4 dl mel

150 g margarine

1 æg

2 spsk. vand

Fyld:

2 kartofler

2-3 gulerødder

1½-2 porrer

Æggemasse:

4 æg

3 dl mælk

Salt og peber

Evt. et par skiver bacon

Beskrivelse

Ælt melet, margarinen, ægget og vandet sammen i en skål. Stil den koldt i en halv time. Rul herefter dejen ud til en flad rund cirkel. Kom dejen i en tærteform. Fjern overflødig dej, der går op over kanten.

Skræl og skær alle grønsagerne i små tern. Kog kartofler, gulerødder og porrer i ca. 5 minutter. Lad dem afkøle lidt og kom dem derefter oven på dejen i formen.

Pisk æg, mælk, salt og peber sammen. Kom æggemassen i formen.

Læg evt. baconskiver oven på massen.

Bag tærten i ovnen i 30-40 minutter på 200 grader.