



Ingredienser

Fyld: (del 1)

10 g margarine
1 løg
500 g oksefars
250 g hvidkål
1 tsk. salt
peber
kinesisk soya

Tærtedej:

1 pk. MAIZENA grovtærtedej
1 dl lunkent vand

Fyld: (del 2)

3 æg
200 g hytteost
salt
peber
1 rød peber
100 g revet ost

Beskrivelse

Fyld: (del 1)

Margarinen smeltes på panden. Løget pilles, skæres i terninger og svitses på panden. Farsen svitses sammen med løget. Fintskåret hvidkål svitses med til sidst. Farsblandingen smages til med salt, peber og soya. Afkøles lidt.

Tærtedej:

Hæld posens indhold i en røreskål sammen med 1 dl lunkent vand. Rør og ælt dejen jævn. Rul straks ud og læg i en smurt tærteform – ca. 26-28 cm i diameter.

Fyld: (del 2)

Hæld farsblandingen i formen og bred den ud. Pisk æggene sammen med hytteosten og tilsæt salt og peber. Hæld æggemassen over farsblandingen, løft lidt op i fyldet hist og her så æggemassen bliver jævnt fordelt. Rød peber skæres i ringe, som lægges ovenpå. Drys til sidst revet ost over.

Bag tærten ved 200 grader i ca. 35-40 min.