

PECORINOTÆRTE



Ingredienser:

300g. hvedemel gerne italiensk
4 tsk salt
150g. kold smør i tern
2spsk frisk estragon - finhakket
½tsk tørrede chiliflager

Fyld:
4½dl piskefløde
2 store æg
2 æggeblommer
100g friskrevet picorino

Sådan gør du

1. tænd ovnen på 200°.
2. kom mel, salt, smør, estragon, og chili i en skål. Smuldr det hele godt sammen
3. tilsæt en spsk. kold vand ad gangen og saml dejen, ca. 3 spsk.
4. rul dejen tyndt ud, og kom den i tærteformen. Prik med en gaffel, og kom den i ovnen. Skru med det samme ned på 180°. Forbag den i 10 min.
5. pisk æg og fløde godt sammen, og kom den revne ost i. Hæld fyldet op i tærten og bag den yderligere ca. 25 min. ,til den er lige netop fast.
6. servér f.eks. tærten på en rucola bund med lidt solkyssede tomater, og et godt stykke brød.

**TÆRTEN KAN BÅDE NYDES VARM,
LUN ELLER KOLD.**

KOKKETIP:

Lad tærtedejen hvile 5 min i fryseren lige inden du bager den, så buler og krymper den ikke så let!

DEN GODE SMAG
MAD · VIN · DELIKATESSE