

N° 03

AUBERGINE TÆRTE

Ingredienser:

6-8 personer

Mørdej:

175 g hvedemel

125 g smør

4 spk koldt vand

½ æg

1 tsk eddike

Fyld:

300 g mild ost

3 dl fløde

200 g skinketern eller stegeflæsk
(bacon)

1 krukke auberginetapenade

4 stk æg

1/4 tsk revet muskatnød

salt & peber

Pynt:

frisk Timian drys Vineddike syltede
abrikoser/kirsebær i tern

Sådan gør du:

Dejen:

Mel, smør hakkes sammen, dejen samles med æg vand og eddike æltes godt sammen. Stilles i køleskabet ½-1 time.

En tærteform smøres med smør. Derefter rulles dejen ud til ca. 5 mm tykkelse og lægges i tærteformen. Lad dejen hænge ca. 1 cm ud over kanten. Dejen prikkes med en gaffel sættes i køleskab igen i ca. ½-1 time.

Forbag derefter dejen ved 200 °C i ca. 10 min.

Fyld:

Skær flæsket i små tern og steg det på en pande, til det er mørt, men ikke sprødstegt. Læg det på noget køkkenrulle. Skær osten i terninger. Fordel flæsk og ost over den forbagte tærtebund.

Pisk æggene let sammen med en gaffel. Tilsæt fløde, krydderier, auberginetapenade og hæld æggemassen over.

Bag Quichen vidre i ovnen i ca. 30 min, til den er hævet og gylden.

God til frokostret og buffet. Hvis den bruges som middagsret server da en god salat til.