



Kartoffeltærte med fransk brie



4 personer



50 minutter



April 2024

Ingredienser:

1 rulle færdig tærtedej

Eller:

- 100 gr koldt smør
- 200 gr hvedemel
- 2 spsk vand
- 1 tsk salt

Fyld:

- 200 gr kartoffel
- 150 gr bacon
- 50 gr revet parmesan/pecorino
- 200 gr fransk, hvid brie
- 1 porre i fine skiver
- 2,5 dl fløde
- 4 æg
- frisk purløg eller persille
- salt/peber

Hvis du vil lave din egen tærtedej:

Skær smør i mindre stykker og saml det med hvedemelet. Tilsæt vand og salt og ælt til samlet konsistens. Rul nu tærtebogen ud i en cirkel på cirka 28 cm i diameter.

Start med at skrælle kartoflerne, skær i fine slices på 0,3 mm. Hak porre, og skær brie i tynde skiver. Slice også bacon i fine slices, eller tern. Pisk så æggeblandingen: Fløde, parmesan og æg. Tilpas din egen, eller den færdiglavede tærtedej, i en tærteform (ca. 26 cm) og skær kanterne af, helt skarpt, med en kniv. Prik dejen med en gaffel i bunden.

Forbag tærtebunden i 10 minutter ved 180 grader varmluft. Tag den ud og fordel derefter fyldet - først kartoffel, så bacon, så brie og til sidst porre. Fordel æggeblandingen over fyldet og top af med den revne parmesan. Pensl tærtekanten med lidt æggeblomme.

Bag tærten færdig i cirka 30 min ved 180 gr varmluft, til den er fast og gylden. Er den ikke klar, så lad den få, til den er fast. Ovne og tærteforme kan variere på varmen. Det vigtigste er, at tærten bages fast - og færdig.

Lad den hvile 10 minutter, før servering, og top tærten af med persille og evt. purløg.

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagneforalle

BUBBLES MATTER