



Kartoffeltærte med bacon



2 personer



55 minutter



Juni 2025

Ingredienser:

Tærte:

- 1 færdig tærtedej (jeg holder af Netto's)
- 3 æg
- 1 stort løg
- 2 tsk revet muskatnød
- 3 dl madlavningsfløde 15%
- 400 gr kogte, kolde kartofler
- 200 gr bacontern
- 2 tsk sennep
- 2 store spsk creme fraiche 18%
- 50 gr revet parmesan
- peber

Topping:

- frisk basilikum
- revet parmesan

Forvarm ovnen til 200 grader uden varmluft. Steg bacontern sprøde på en pande i 5 min. og lad dem dryppe af på en tallerken med køkkenrulle. Pisk æg, madlavningsfløde, creme fraiche, muskatnød, sennep, revet parmesan og peber sammen i en skål. (Du behøver ikke salt, da kartofler er kogt i saltet vand, og bacontern er salte). Skær de afkølede, kogte kartofler i tern på cirka 1 cm. Skær løg i 2 halve og skær dem i tynde slices.

Fordel tærtedej i din tærteform og leg med kanten, så du får et herligt, uperfekt udtryk. Fordel kartofler i bunden, så bacon og til sidst løg. Hæld æggemassen ud over og og bag din tærte i cirka 35 min. Vend den 180 grader halvvejs i bagningen.

Vær OBS på bagetid, der varierer efter materialet på dit fad. Min tærte tog 35 minutter i et 25 cm tærtefad med slip-let-belægning (aluminium).

Anret: Tag din tærte ud af ovnen og riv straks mere parmesan ud over hele toppen. Lad den køle af i 10 minutter, så den lige får lov at sætte sig. Servér med frisk basilikum.