



Små tærter med porre og brombær



2 personer



45
minutter



Maj 2026

Ingredienser:

- Tærtedej:
- 125 g koldt smør
- 250 g hvedemel
- ½ tsk salt
- 2–3 spsk koldt vand
- (Alternativt kan du bruge færdig tærtedej)

Fyld:

- 2 porrer
- 1 spsk smør eller olie
- 3 æg
- 2 dl fløde eller madlavningsfløde
- 200 g revet ost (fx gedeost, feta eller gruyère)
- 1 dl friske brombær
- Frisk timian
- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

Tærtedej: Smuldr smør i melet med salt. Tilsæt vand lidt ad gangen og saml dejen. Stil på køl 30 min. Rul dejen ud og fordel i 4 tærteforme á 10 cm i diameter (eller 1 stor på 26 cm). Prik bunden med en gaffel. Forbag ved 200 °C almindelig ovn i ca. 10 minutter.

Skyl porrerne grundigt og skær dem i skiver. Sautér dem bløde i smør el. olie ved middel varme (ca. 8–10 min). Krydr med salt, peber og frisk timian.

Fyld: Pisk æg og fløde sammen. Fordel porrerne på den forbagte bund. Drys osten over. Hæld æggemassen på. Drys med mere ost. Halvér og fordel brombærrene ovenpå (tryk dem let ned i massen).

Bag ved 180 °C varmluft i 25 minutter, til tærterne er gyldne og faste i midten. {15 min mere, hvis du bruger én stor tærteform}. Lad tærterne hvile 10 minutter før servering. Husk at tjekke løbende - alle ovne er forskellige!

Anret på tallerken og nyd evt. til en grøn salat!

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

