

Farfars grønsagstærte

Grunddej

100 g grahamsmel
160 g hvedemel
50 g olivenolie
160 g skyr
3 revne gulerødder
En god håndfuld hakket grønkål, bitterkål og U name
it....og hvad du ellers måtte have .. squash, blommer,
aroniabær
2 æg
15 g salt

Hele svineriet røres per håndkraft sammen til en kugle i
et gammeldags dejfad.
Sættes på køl og gerne natten over i låget skål.

Dejen er ret blød og klistret så glem alt om at rulle den
ud.

Tærtetyld

400 g hakket bitter-/grønkål
150 g 0,2 % skyr
125 g 1% røgst
50 (mindst)g hvidløg finthakket – rigelig med hvidløg
Chilli i skiver
Rød/grøn peberfrugt
1 (rød)løg hakket på ca 134 g
1 pore – tag toppen med
4 æg
Og HUSK: almuli´ anne´

Grønsagfyldet svitses på panden – og kan sagtens forberedes adskillige timer før bagning

Tærtepynt

300 g fersk laks f.eks.
Skiver af tomat, pore, peberfrugt, både af æble.....

Bagning

Bunddejen er for slasket til udrulning, så den presses ud med fingrene i en ca. 26 cm
tærteform.

Lav en god kant.

Forbages ca. 20 min. ved 175° forvarmet ovn – også gerne flere timer i forvejen
så er let afkøles let – fyld på og pynt –
Færdigbages ca. 30 min. ved 175° varmluft

Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg
Fredericia den 2023-09-10
Rev.: 2024-02-23



HUSK: En opskrift er at
betragte som vejledende –
bortset fra mine: de skal godt
nok følges – helt cirka.