

Farfars tærter

Grunddej

150 g grahamsmel
250 g hvedemel
150 g olivenolie
250 g skyr
2 æg
15 g salt

Hele svineriet røres per håndkraft sammen i et gammeldags dejfad.
Skal der fletværk på oven deles dejen i to kugler:
2/3 til bund og 1/3 til flet og sættes på køl ca. 30 min.

Rabarbærtærte

400 g rabarber snittet til ca. 1 cm stykker
150 g skyr
10 g stevia
1 tsk vanillesukker. Hele svineriet blandes sammen i det urengjorte dejfad fra før.

Brombærtærte

Ca. 500 g Brombær (evt. frosne) koges (husk al saft) i gryde med 9 g stevia.
Stives til passende konsistens med kartoffelmel.

Grønkålstærte

400 g hakket grønkål
150 g 0,2 % skyr
175 g 1% røgest
50 g hvidløg finthakket
1 (rød)løg hakket på ca 134 g
4 æg

X blommetomater/tomater til topping -

Grønsagerne svitses - tomater fraset – hvorefter tomater skæres i skiver og svitses selvstændigt til øjefryd.

1/3 af dejen og fyldet blev her brugt til 3 små tærter.

Bagning

Bunddejen rulles ud mellem to stk. bagepapir og overføres til en
Ca. 26 cm tærteform.

Forbages ca. 20 min. ved 175° forvarmet ovn.
Afkøles let – fyld på - + evt. fletværk og pynt –
Færdigbages ca. 30 min.

Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg
Fredericia den 2022-06-19



Et solidt fundament
for den lækreste
tærte!



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