

Bund

- 250 g mel (graharmsmel eller fint speltmel)
- 100 g smør
- ½ tsk salt
- 0,5 – 1 dl vand eller fløde
- Evt et lille æg (men mindre vand)

Smørret smuldres ind i melet til det ligner revet ost.

Salt tilsættes.

Dejen samles hurtigt med vand/fløde og/eller æg. *start med 0,5 dl væske. Ælte ikke for meget, da det resultere i en sej dej.*

Dejen trykkes direkte ud i formen. *Den kan sættes på køl i ½ time og derefter rulle den ud, men er lettest at trykke ud før.* Prik den lidt med en gaffel eller kliv.

Tærtebunden forbages ved 225 grader i 10 min uden fyld.

Note: Tærtebunden kan godt bages nogle timer før anvendelse.

Fyld

- 4 Porrer (500 g)
- 2 dl A-38
- 3 æg
- 1 pakke Kalkun bacon
- Salt, peber
- 50 g revet ost
- Evt timian

Skær porrerne i tynde ringe og damp dem i lidt olie/smør til de er bløde.

Skær bacon i tern og svits dem på en pande.

Pisk A-38, æg, salt, peber, ost og evt. lidt timian sammen.

Rør bacon i æggeblandingen.

Fordel porrerne på den forbagte bund og hæld æggeblandingen over.

Tærten bages færdig ved 200 grader i ca. 30-35 minutter.