

Dyre kødtærte de luxe.

Ingredienser 4-8 personer:

Som forret bruges opskriften efter 8 pers.

Kødfyld:

300 gram dyrekød i meget små tern el. hakket.
1-2 pk. Bacon i skiver el. i tern.
2-3 Løg alt efter størrelse
1-2 fed Hvidløg.
1/2 tsk. Timian, tørret
1/2 tsk. Basilikum, tørret
1/2 tsk. Oregano, tørret
2 spsk. Olie

Æggemasse:

2 æg
1 dl. Piskefløde 38 %
0,5 dl. Rasp
Salt
Peber

4- 5 plader Butterdej frosne el. 1 rullebuttedeje

Ca.100-150 gram Mozzarella. 30+ (den friske)

Fremgangsmåde:

Skær baconen i mindre stykker og steg den næsten sprød og kom dem i en skål. Svits det hakkede løg og hvidløg i olien, tilsæt kødet og svits det. Tilsæt krydderierne og bacon. Lad det køle lidt af.

Æg, fløde, rasp, salt og peber piskes sammen.

Bland kødfyldet og æggemassen.

Rul buttedejejen ud skær 8 strimler til flet låg (kan undlades). Beklæd et tærtefad med buttedeje og hæld fyldet i. Læg osten ovenpå og til sidst flet låget.

Bages i 30 minutter ved 200 grader C. alm. ovn. Varmluft ca. 20 min ved 170 gr.

Serveres varm med en god grønsalat og hvidløgsslute. Kun salat til forret.