

Vadehavet kan spises - Kvellertærte

- Smørret smuldreres i en skål og blandes med melet. Vandet tilsættes, og dejen æltes sammen med ske eller med hænderne. Den skal være blød og smidig.
- Dejen pakkes tæt i skålen med folie og hviler køligt i ca. 1 time. Tærtedejen må ikke blive alt for kold, da det gør den sværere at rulle ud senere.
- Kvelleren sorteres, skylles og snittes i ca. 2-3 cm lange stykker.
- Æg og hytteost røres sammen. Tilsæt evt. peber
- Tærtedejen rulles ud og en smurt tærteform beklædes med dejen. Kvelleren fordeles på tærtebunden, og æggemassen hældes over.
- Det hele bages ved 200 grader i ca. 30-35 min. til overfladen er gylden.
- Man kan eventuelt blande skinkestykker i æggemassen eller lægge parmaskinke på toppen
- Tærten kan spises varm eller kold - gerne med frisk salat til.

Velbekomme

Ingredienser:

Opskrift til 4 personer

50 g blødt smør
 130 g groft hvedemel
 0,4 dl lunken vand
 Ca. 3 dl kveller (ca. 75-100 g)
 6-8 æg
 2 dl hytteost Evt.
 lidt peber

