

Jettes Comfort Food

Dette nummers opskrift er en meget nem tærte, men så lækker, at den sagtens kan få prædikatet "comfort food"

Du skal bruge:

- Ca. 600 gram kogte kartofler, en rest eller kog for mange med vilje.
- Ca. 500 gram grøntsagsfyld, jeg brugte porre, men squash, løg, broccoli, grøntsagsrester, ja mulighederne er uendelige.
- 450 gram hytteost (1 stor bøtte)
- 6 store eller 8 mellemstore æg.
- 140 gram revet ost, der kan smelte
- Salt og peber, evt. en knivspids cayennepeber, lidt timian eller oregano.
- lidt smør til smøring af tærteformen.

Riv de kolde kogte kartofler og pres det ned i en smurt tærteform, så kartoflerne bruges som bunden og siderne, ligesom hvis det var en tærtedej.

Rens grøntsagerne og skær dem i mindre stykker. Hvis det er porrer, vil jeg blanchere dem kort i vand. Squash ville jeg sautere kort i lidt olie.

Sørg for, at der er mindst muligt væde i grøntsagerne, kom dem ovenpå kartoffelbasen.

Bland æggene med hytteost, krydr med salt og peber og eventuelle andre krydderier og vend den revne ost i.

Kom blandingen ovenpå og pres med en teske tærtesidernes kartoffelkant lidt ned, så den er lige under fyldet.

Bages ved 200 grader i 40-50 minutter afhængig af de brugte grøntsager.

Server med en god råkostsalat.

Velbekomme.

Jette

