

Ragnas madtærter

Ingredienser:

100 g smør
200 g hvedemel
½ tsk salt
2-4 spsk koldt vand

Dejen samles og trykkes ud i en tærteform.

Hviler koldt 1 time.

Forbager 15 min. Ved 225 grader.

Fyld:

200 g løg
300 g hel spinat
100 g fetaost
50 g smør

Spinaten simrer i smør. Dampes og tilsættes løg. Fetaost moses med en gaffel og tilsættes. Bredes ud over tærtebunden.

2 dl fløde
2-3 æg
revet muskatnød
Salt og peber
Cheddarost efter smag

Det hele piskes sammen og hældes ud over fyldet.

Tærten bages ca. 30 minutter ved 225 grader.

Variation af fyld:

Bacontern ristes
3-4 porrer koges 5-10 minutter