

Grøn palæotærte med kyllingebund

10 pers (2 tærter)

Ingredienser

900 g Danpo hakket kylling

2-3 tsk. salt

2-3 tsk tørret oregano

2-3 tsk. tørret timian

Fyld:

2 buketter broccoli

250 g hakket spinat, optøet og vredet fri for væde

1 - ½ rødløg

2½ rød peber

3 spsk. olivenolie

Ca. 250 g revet ost

10-12 æg

5 spsk. cremefraiche

2-3 tsk. salt

Friskkværnet peber

Tilberedning:Rør hakket kylling og krydderier sammen til en fast fars.

Smør en tærteform og tryk farsen ud i formen og sørg for at komme godt op ad kanterne og at bunden er helt dækket.

Bag farsbunden i ovnen ved 180° i ca. 15-18 minutter. Den trækker sig lidt sammen, men holder formen.

Hak broccoli og spinat groft en foodprocessor. Skræl løg, skær det i både og skær peberfrugt i tern. Steg løg, peberfrugt og de hakkede grønsager i olien på en pande. De må gerne tage en smule farve. Det giver tærten mere smag og karakter.

Tag bunden ud af ovnen og fordel grønsagerne og osten på.

Rør æg, cremefraiche og krydderier sammen og hæld massen over fyldet. Sørg for at det er grundigt fordelt og bag så tærten færdig i ovnen ved 180° i ca. 40 minutter.



Madtærte med bund af hakket kylling og krydderier. Bagt med fyld af broccoli, spinat, æg og ost