

Rødbedetærte med Prosciutto di Parma og brie



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

- 1 færdig tærtebund (eller lav den selv)
- 4 æg
- 2 dl fløde
- 1 færdigkogt rødbede
- salt og peber
- 4 skiver Prosciutto di Parma
- 150-200 g brie eller Camembert med lidt sort peber

Sådan gør du:

- Smør en tærteform, og dæk den med tærtebunden. Bag bunden i ovnen ved 180 grader i ca. 5 minutter.
- Blend æg, fløde, rødbede, salt og peber med en stavblender.
- Kom rødbedefyldet i tærteformen. Læg Prosciutto di Parma-skiverne og ostestykker på.
- Bag tærten i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter, til fyldet er fast.

Tip: Server fx tærten med grøn salat og nybagt brød!