

Servér bønnetærten lun, og  
giv en god grøn salat til.



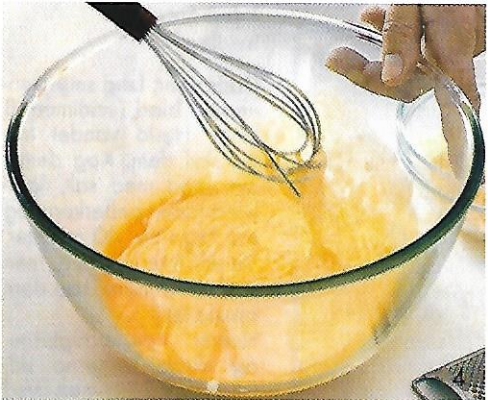




2



3



5



# KOKKESKOLE

AF SUSANNE KJÆR · FOTO: JAN LETH



## BØNNETÆRTE

En dejlig tærte kan bruges som forret og frokost med en grøn salat. Jalapeños er syltede grønne chilipebre. Du kan evt. lade være med at bage dem med og bare servere dem til tærten, så også de, der ikke er så meget for det stærke, kan være med.

(8 personer)

### INGREDIENSER:

250 g udrullet mørdej fra køl  
100 g revet emmentaler

### FYLD:

300 g grønne bønner  
75 g grønne oliven u/sten  
75 g semidried soltørrede tomater  
lidt jalapeños (efter smag)  
5 æg  
1 dl cremefraiche 38 %  
2 spsk. mælk  
lidt revet muskatnød  
salt og peber

1. Blanchér bønnerne 2 minutter i vand tilsat salt. Lad dem dryppe godt af. Læg dejen i en tærteform på 24 cm i diameter, og stil den på køl, til den skal fylde.

2. Drys halvdelen af osten over tærtebunden.

3. Fordel bønner og oliven over osten.

4. Rør cremefraiche sammen med mælken, og pisk det med æg. Krydr let, og vend resten af osten i.

5. Hæld æggemassen over bønnerne, læg tomater på og lidt afdryppede jalapeños over. Bag tærten i en forvarmet ovn ved 180° på nederste rille i 40-45 minutter, til den er hævet, gylden og gennembagt.

ADRESSELISTE SIDE 112