

Tærte med kartoffelbund

Ingredienser:

5 mellemstore bagekartofler
200 g. små tomater
Broccoli
100 g. feta
4 æg
Salt, peber, olivenolie



Fremgangsmåde:

Kartoflerne koges og moses, tilsæt salt og peber efter smag.

En tærteform smøres med olie, og beklædes med de mosede kartofler.

Forbages 15 min. Ved 180 grader (varmluft).

Broccolien deles i små buketter og skæres i skiver. Blancheres.

Tomaterne halveres. Fetaen skæres i tern. Æggene piskes sammen med salt og peber.

Broccoli, tomater og feta lægges i tærteformen, og æggemassen hældes over.

Bages ca. 30 min. Ved 180 grader (varmluft).