

Tærte med hakket oksekød, fetaost og oliven

Tærten har en sydlandsk smag og kan spises både varm, lun og kold.

Ingredienser:

4 plader butterdej

Fyld:

2 løg

1 fed hvidløg

2 spsk. olivenolie

500 g hakket oksekød (12% fedt)

1 dåse flåede tomater

2 æg

1/2 dl piskefløde

100 g fetaost

50 g sorte oliven

Tilbehør:

salat

Fremgangsmåde:

Rul butterdejen ud i et tyndt lag. Fordel dejen i en smurt tærteform. Forbag tærtebunden ved 200 grader i 10 min.

Hak løg og hvidløg fint og svits løgene i olien. Tilsæt kødet og svits det. Blend de flåede tomater.

Pisk æggene sammen med fløde og kom de flåede tomater i. Tryk den forbagte bund flad og fordel kødet på bunden.

Hæld æggemassen over og fordel fetaost skåret i tern og oliven på tærten. Bag tærten færdig ved 200 grader i 35 min.