



Stor filotærte med masser af sprøde grønsager & ost

Tærte er en god måde at få mere grønt i hverdagen. Køb en fillodej og fyld op med grønt fra køleskabet. Kun fantasien sætter grænser. Perfekt til høstfesten på skolen eller i børnehaven.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

6 personer

4 plader filodej

50 g smør

½ dl klippet purløg

½ dl hakket persille

1.5 dl creme fraiche

100 g revet emmentaler

2 æg

2 peberfrugter

2 små squash

4 tomater

1 håndfuld babyspinat

75 g revet emmentaler

Opskrift og styling Gitte Heidi Rasmussen, foto Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Pensl filodej-pladerne med smeltet smør og læg dem oven på hinanden.
- 2 Læg dem i en stor smurt bradepande beklædt med bagepapir.
- 3 Rør purløg, persille, cremefraiche, ost og æg sammen og kom det i bunden af tærten.
- 4 Bag pladerne ved 200°C i ca. 15 min. til pladerne er gyldne og sprøde.
- 5 Skær peberfrugt i fine tynde strimler.
- 6 Snit squash i lange tynde bånd.
- 7 Blancher peberfrugt og squash et kort øjeblik.
- 8 Skær tomaterne i skiver.
- 9 Fordel babyspinat og dernæst tomat, squash og peberfrugt på filobunden.
- 10 Drys med revet ost og bag ca. 5 min. til osten er let smeltet.
- 11 Server straks evt. drysset med lidt friske spæde krydderurter.

