



Filotæerte med ricotta, kartoffel og broccoli

Sprød tærte med blødt kartoffelfyld. Den er lige til at sætte tænderne i.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Jun – Nov



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4-6 personer

5 plade filodej

50 g smeltet smør

2 æg

250 g ricotta

Salt og peber

460 g kartofler

300 g **broccoli**

9 **salvieblade**

50 g friskrevet parmesan

Næringsindhold pr. 100g

Energi	168 kcal
Energi	706 kJ
Kulhydrater	16.8 g
Kostfibre	1 g
Fedt	8 g
Proteiner	6.7 g

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 på en bageplade med bagepapir.
- 3 Pisk æg og ricotta sammen og krydr med salt og peber.
- 4 Skær kartoflerne i meget tynde skiver og blancher dem i letsaltet vand 2-3 min.
- 5 Smør ricottacremen ud på pladen 2-3 cm fra kanten og læg kartoflerne taglagt oven på.
- 6 Bag tærten ved 200°C i ca. 12 min. til pladerne er gyldne.
- 7 Del broccolien i mindre buketter og blancher et kort øjeblik.
- 8 Fordel broccoli og salvieblade på filotærten og drys med revet parmesan.
- 9 Bag 4-5 min. til osten er let smeltet.
- 10 Server straks gerne med en god og fyldig salat.

