



Rødbedetærte med laks og peberrod

Rødbedetærte med laks og peberrod, serveres med en sprød og fyldig salat.



Bedøm opskrift



60+ min



Sep – Feb



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Tærtebund

80 g groft speltmel

80 g hvedemel

1 tsk salt

75 g smør

1.5 spsk koldt vand

Fyld

250 g laks

200 g **rødbeder**

50 g **rucola**

3 æg

2 dl cremefraiche

1.5 spsk **friskrevet peberrod**

salt og peber

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Bland speltmel, hvedemel og salt sammen. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Saml dejen hurtigt med koldt vand. Pak dejen ind i husholdningsfilm og lad den hvile ca. 30 minutter i køleskabet. Imens tærtedejen står på køl, kan du forberede æggemassen til rødebedetærten.
- 2 Rul tærtedejen ud mellem to stykker bagepapir. Træk det ene stykke bagepapir af og vend det andet med den udrullede mørdej nedad henover en smurt tærteform ca. 22 cm i diameter. Træk forsigtigt bagepapiret af og tryk dejen godt ned i formen, så den kommer op ad kanten. Prik dejen med en gaffel.
- 3 Læg et lille stykke bagepapir over dejbunden og fyld med tørrede bønner eller tærtekugler. Bag tærtebunden ved 200 grader i ca. 12 minutter. Fjern bønner og bagepapir.
- 4 Skær laksen i tern. Skræl rødbederne og skær dem i ultra tynde skiver. Skyl og slyng rucola tør. Rør æg med creme fraiche, peberrod, salt og peber. Fordel æggemassen på tærtebundene sammen med laks, rødbeder og rucola. Bag rødebedetærten i ca. 20 min. til æggemassen er fast.

