



**Ratatouilletærte med hakket okse**

Der er lidt middelhavsstemning over denne tærte. Har du lyst til en vegetar-tærte kan oksekødet undlades.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Nov



Dagligt grønt

## Ingredienser

4-6 personer

### Fuldkornstærtebund

75 g grahamsmel

75 g hvedemel

½ tsk salt

75 g smør

2 spsk koldt vand

### Fyld

1 **peberfrugt**

1 **aubergine**

4 **tomater**

1 spsk olivenolie

200 g hakket oksekød

2 fed hvidløg

2 kviste **frisk rosmarin**

salt og peber

3 æg

2 dl creme fraiche

75 g reven ost

# Tærtebund

- 1 Bland grahamsmel, hvedemel og salt sammen.
- 2 Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Saml dejen hurtigt med koldt vand.
- 3 Pak dejen ind i husholdningsfilm og lad den hvile ca. 30 minutter i køleskabet.
- 4 Rul dejen 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. 25 cm i diameter.
- 5 Træk forsigtigt bagepapiret af og tryk dejen godt ned i formen, så den kommer op ad kanten. Prik dejen med en gaffel. Læg et stykke bagepapir over bunden og fyld den med tørrede bønner eller tærtekugler. Bag bunden ved 200 grader i ca. 12 minutter.
- 6 Fjern bønner og bagepapir.

## Fyld

- 1 Skær peberfrugt, aubergine og tomater i mundrette stykker.
- 2 Varm olien i en stor gryde og steg kødet sammen med presset hvidløg og hakket rosmarin.
- 3 Tilsæt grøntsager og steg i yderligere et par minutter. Tag gryden af varmen og krydr med salt og peber.
- 4 Rør æg med creme fraiche og vend med kød og grøntsager. Fordel fyldet på den forbagte tærtebund. Top med reven ost og bag tærten i ovnen i ca. 25 minutter.

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Henrik Freek*

