



Kyllingetærte med broccoli og estragon

Denne opskrift på tærte med kylling er en sikker vinder. Estragon smager skønt sammen med kylling og broccoli i en tærte, hvortil andre grøntsager passende også kan tilføjes.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4-6 personer

Tærtebund

75 g grahamsmel

75 g hvedemel

½ tsk salt

75 g smør

2 spsk koldt vand

Fyld

2 kyllingebryster

1 **broccoli**

3 æg

2 dl cremefraiche

4 spsk hakket estragon

salt og peber

75 g revet ost

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tærtebund

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

Fyld

- 1 Kog kyllingen i 12 minutter.
- 2 Skær broccoli i mindre buketter og damp dem i 3 minutter. Hæld koldt vand over og afdryp.
- 3 Skær kyllingen i mindre stykker. Rør æg med creme fraiche og hakket estragon. Krydr med salt og peber.
- 4 Fordel kylling og broccoli på den forbagte tærtebunden og hæld æggemassen over. Drys med ost og bag i ovnen i ca. 25 minutter.



Tip

Broccoli kan erstattes af 3 porre skåret i ringe.

