



Forret

Porre/løgtærte med skinke/aspargesruller

Ingredienser:

Antal personer: 4

100 gr.	margarine
125 gr.	mel
50 gr.	sukker
1 stk.	æg
2-4 skiver	skinke afhængig af størrelse
1 stk	porre
1 el. 2	løg afhængig af størrelsen
Ca. 8 stk.	asparges hvide
¼ ltr	creme fraiche
	lidt pyntegrønt

Fremgangsmåde:

Skær margarinen i mindre stykker og smuldr det i melet. Bland sukker. Saml dejen hurtigt med æg og lidt vand. Læg dejen koldt 1/2 til 1/1 time. Smør en tærteform eller springform (ca. 23 cm i diameter). Del dejen i 2 dele, og rul hver del ud i en rund plade, der passer til formen. Læg den ene del (den største) i formens bund, og pres dejen op langs kanten. Prik bunden med en gaffel og bag tærten midt i ovnen i ca. 15 min. ved 200°. Imens renser og skiver du porre og løg (4 – 5 mm. skiver). Svits dem i en pande med lidt fedtstof, skal ikke tage farve. Køl den bagte tærtehalvdel lidt af, læg fyldet i krydr med salt og peber, læg dejlåget på og bag den i ovnen til den får en pæn gylden farve.

Servering: Læg et stykke lun tærte på en desserttallerken, rul skinken om asparges og »lim« dem ovenpå med lidt creme fraiche, evt. lidt dild eller andet grønt til pynt. Resten af creme fraichen sendes med i en skål.