



KøkkenGrønt Helbladet Spinat og laksetærte (forret til 4 pers.)

Usødet tærtedej (450 g), 150 g røget laks,
200 g dybfrossen KøkkenGrønt Helbladet Spinat,
3 æg, 1 ½ dl piskefløde, salt, peber.

Rul dejen ud, beklæd en 25 cm tærteform. Lad den udrullede tærtebund hvile inden den bages. Prik bunden med en gaffel og bag i ca. 10 min. ved 200°C. Tag derefter tærtebunden ud af ovnen. Skær laksen i strimler og læg en blanding af laks og spinat på den forbagte tærtebund. Bland æg, fløde, salt og peber og hæld det over spinatblandingen. Bag tærten i knap 1/2 time ved 200°C, til fyldet er gennemvarmet og let gyldent på overfladen.