

## Havretærte med porrer (4 personer)

Dej af:

1½ dl havregryn  
1½ dl. hvedemel  
1 æg  
1 spsk. olivenolie

Fyld:

2 porrer  
2 æg  
2 dl 5% fraiche  
50 g 5% salattern  
friskkværnet peber  
50 g revet Mozarella 17%  
2 tsk. oregano

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Smuldr ingredienserne til dejen og tryk dejen ud i en smurt tærteform.
3. Forbages midt i ovnen i 10 min, og tilbered fyldet imens.
4. Rens porrerne og skær dem i skiver.
5. Bland porrer, æg, fraiche, peber og smuldr salatternene i.
6. Når tærtebunden er forbagt tages den ud af ovnen.
7. Fyldet fordeles straks på tærtebunden og drysses med reven ost og oregano.
8. Bages videre i ca. 20 min. til fyldet er stift og let gyldent.
9. Server tærten varm eller kold, med råkost eller blandet salat.

Opskrift: Helle Kromann