



## ***Glutenfri porretærte til 4 personer***

### **Tærtedejen**

50g havremel, 75g risemel, 75g boghvedemel, 70g gammeldags kværnet smør, 50g Acido, 2-3 spsk vand, 1,5 tsk uraffineret flagesalt

### **Fyld**

4 porre, 2 rødløg, 50g soltørrede tomater, 3-4 æg, 3 dl Acido, 100g hytteost, 1/2 finthakket chilli, 1/2 tsk muskatnød, raffineret salt og friskkværnet peber

### **Fremgangsmåde**

Saml dejen med hænderne.

Smør tærteformen og pres dejen godt ud i formen.

Lad bunden stå i køleskabet i 15-20 min. Varm ovnen til 180\*, stik tærtedejen med en gaffel.

Forbag bunden i 15 min. Rengør porrer og rødløg, skær bund og top fra portene og skær både porre og løg i tynde ringe.

Skær de soltørrede tomater i bitte små stykker.

Pisk æg, Acido, hytteost, halvdelen af krydderierne sammen og vend porrerne, løg og de fintsnittede soltørrede tomater i fylDET.

Fordel fylDET i den forpagte tærtebund og bag den ved 180\* i ca 35 min til den er gylden og færdigbagt.

Server evt tærten med en lækker salat. Måske en råkost af gulerødder, rødbeder, persillerødder og æble.