



Ingredienser

1 portion grovtærtedej

Grønsagsfyld:

1 stort løg

1 squash (ca. 300 g)

2 tsk. oregano

salt

olie til stegning

2 ds. tun i vand

Æggemasse:

3 æg

200 g hytteost

salt og peber

2 tomater

100 g revet ost

Beskrivelse

Løget pilles, skæres i tern og svitses i lidt olie på panden.

Squashen rives groft, klem vandet ud og svits den sammen med løget. Smag grønsagsfyldet til med salt og oregano. Afkøles lidt.

Tærtedejen rulles ud og en tærteform beklædes hermed.

Hæld grønsagsfyldet i tærteformen og bred den ud. Hæld vandet fra tunen, findel den med en gaffel og fordel den over grønsagsfyldet.

Pisk æggene sammen med hytteosten og tilsæt salt og peber. Hæld æggemassen over tunen, løft lidt op i fyldet hist og her så æggemassen bliver jævnt fordelt.

Skær tomaterne i skiver og fordel dem over æggemassen. Drys til sidst revet ost over.

Bag tærten ved 200 grader i ca. 35-40 minutter.