

Pulled Pork tærte

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Tærtedej:

Hæld posens indhold i en røreskål sammen med 1 1/4 dl lunkent vand. Rør og ælt dejen jævn. Rul straks ud og læg i en smurt tærteform ca. 26-28 cm i diameter.

Fyld:

Porrerne rengøres, halveres på langs og skæres i 1 cm tykke skiver. Peberfrugten skæres i små tern. Porrer og peberfrugt svitses i lidt olie på panden. Tilsæt pulled pork og Worcestershire sovs og varm det igennem. Pisk æg, fløde, salt og peber sammen. Læg tærtefyldet i tærteformen og hæld æggeblandingen over. Drys revet ost over og bag ved 200 grader i 25-30 minutter.

Ingredienser

Tærtedej:

1 pk. MAIZENA grovtærtedej

1 1/4 dl lunkent vand

Fyld:

300 gram Pulled Pork

3 store porrer

1 rød peberfrugt

4 spsk. Worcestershire sauce

salt og peber

4 æg

4 dl madfløde

100 gram revet ost