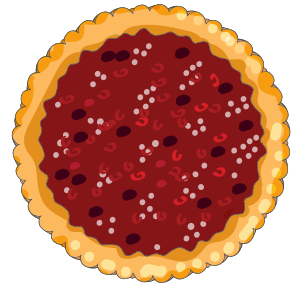




## OPSKRIFT

## Rødbedetærte



## Det skal du bruge til dejen:

- 120 gram hvedemel
- 40 gram fuldkornsmel
- ½ tsk. salt
- 100 gram smør
- Evt. lidt koldt vand

## Det skal du bruge til fyldet:

- 2 rødbeder (ca. 300-400 gram)
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 100 gram fetaost eller tilsvarende ost
- 50 gram valnødder
- 5 æg
- 1 tsk. timian
- 1-2 spsk. flydende honning



## Sådan gør du:

- 1 Start med at **vaske dine hænder grundigt** i varmt vand og sæbe.
- 2 Bland de to **meltyper** og **salt** i en skål.
- 3 Smuldr **smør** i melet, til det begynder at blive en sammenhængende dej. Er dejen for tør, så tilsæt lidt **koldt vand**, men undgå at ælte dejen for meget.
- 4 Kom dejen tilbage i skålen og dæk den med et viskestykke. Stil herefter dejen i **køleskabet**, mens I laver fyldet.
- 5 Skyl og skræl **rødbeder**. Riv dem herefter på den grove side af et rivejern og kom dem i en skål.
- 6 Skær ender af **løget** med en urtekniv og pil skallerne af over køkkenvasken eller skraldespanden. Hak nu løget i tern og kom det i skålen med rødbederne.
- 7 Pil **hvidløg** og pres det op i skålen med rødbeder og løg.
- 8 Hak **valnødder** groft og kom dem i skålen med rødbeder, løg og hvidløg. Tilsæt også **osten**. Rør fyldet godt rundt.
- 9 Tag nu en ny skål og slå **æg** ud i den.
- 10 Tilsæt **timian, salt og peber** og pisk æggemassen godt sammen.
- 11 Tag **tærtedejen** ud af køleskabet og rul den tyndt ud.
- 12 Smør en **tærteform** med lidt **smør** og drys den med lidt **hvedemel**, inden tærtedejen lægges op i fadet. Sørg for at få dejen godt op ad siderne på tærteformen.
- 13 Fyld tærtedejen med **rødbedefyldet** og hæld **æggemassen** over.
- 14 Hæld 1-2 spsk. **honning** over tærtefyldet og kom den i ovnen i ca. **30 minutter ved 200 °C**. Velbekomme.
- 15 **OBS:** Når I er færdige med at spise, vender I tilbage til arbejdsarket **'Er retten i sæson?'** og vurderer jeres ret ud fra de fire bæredygtighedskriterier.

