

Laksetærte med broccoli

Tilberedningstid: ca. 40 min. (heraf 25 min. i ovnen)

Personer: 2 personer

Du skal bruge:

Tærteform beklædt med tærtedej
ca. 200 g laks i mindre stykker
(fersk eller fra frost*)

½ broccoli (i ca. 10 buketter)

2 dl. piskefløde

2 hele æg

1 tsk. timian

* anvendes frosne variant skal denne
være optøet inden tilberedning



SU tip: Frosne laksestykker er ofte meget prisvenlige og fås i pakker med 4 -5 stk. Rester af tærten kan fryses eller medbringes på madpakke næste dag.

Sådan gør du:

- Forbag den beklædte tærteform ved 200o i en forvarmet i 10 min.
- Damp broccolien i letsaltet vand.
- Pisk fløde og æg sammen i en skål og tilsæt 1 tsk. salt og peber samt timian. Læg laksestykkerne i tærteformen, læg de dampede broccolibuketter mellem laksestykkerne og hæld æggemassen over.
- Tærten bages i ca. 25 min. ved 200 C.

Forslag til tilbehør: Tomatsalat