

FAMILIENS  
**Glutenfri**  
MEL-MIX

## Glutenfri tærte

Med to forskellige slags fyld



**Ingredienser:**

**4-5 port.**

- 3 dl Familiens blå eller 3 dl Familiens gul mel-mix
- 1 knivspids salt
- 150 g koldt smør eller margarine
- 2 spsk. koldt vand

**Fyld 1 – Hamburgerryg og broccoli**

- 150 g hamburgerryg eller røget skinke
- 1 broccolihoved
- 4 cherrytomater i halve
- 2 dl revet ost
- 4 æg
- 2 dl mælk
- Salt
- Groft kværnet sort peber

**Fyld 2 - Hakket kød og kantareller**

- 500 g hakket kød, gerne blandet
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 250 g kantareller, rengøres
- 4 dl creme fraiche
- 2 spsk. mayonnaise
- 2 dl revet ost
- Salt
- Groft kværnet sort peber

**Tilberedning:**

Kom mel-mix, salt, smør i tern og vand i en foodprocessor. Kør så kort som muligt, indtil det bliver en glat dej. Smør en tærteform, ca. 24 cm i diameter. Tryk dejen ud i formen. Stil den koldt og lad den hvile omkring 30 minutter. Bages i 10-15 minutter

**Tilberedning fyld 1:**

Skær hamburgerryg eller skinke i tern. Damp broccoli i saltet vand indtil de stadig har bid. Eller kog og lad det afdrøppe godt. Fordel hamburgerryg/skinke og broccoli i den forbagte tærtebund.

Drys med ost. Pisk æg, mælk, salt og peber sammen og hæld det over. Tryk tomatene i.

**Tilberedning fyld 2:**

Hak løg og hvidløg og steg det sammen med det hakkede kød. Krydr med salt og sort peber.

Tilsæt kantareller og lad dem stege med til sidst. Fordel blandingen i den forbagte tærtebund. Bland crème fraiche og mayonnaise. Hæld det over blandingen og drys ost over og bag tærten.

**Bagning:** Forbag tærtebunden ved 200° C i 10-15 min.

Bag tærten ved 200° C i 30-40 min.