

TÆRTE MED KYLLING OG PIKANTOST

4 personer

150 gram hvedemel
50 gram grahamsmel
1 æg
50 gram flydende margarine
½ tsk. salt

300 gram kyllingestrimler
200 gram pikantost
3 æg
1 dl skummetmælk
1-2 spsk. honning dijon sennep
½ tsk. salt

Bland hvedemel, grahamsmel, 1 æg, flydende margarine og ½ tsk. salt og ælt det sammen til en dej. Rul dejen ud mellem 2 stykker bagepapir og kom den i en tærteform. Prik dejen med en gaffel og forbag den i ovnen i 10 minutter ved 200°.

Bland pikantost med 3 æg, sennep, skummetmælk og ½ tsk. salt.

Når tærtebunden er blevet forbagt, fordels kyllingestrimlerne i tærten og æggemassen hældes hen over.

Tærten bages færdig ved 200° i ca. 30 minutter.

