



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

GRØNTSAGSTÆRTE, GROV BUND

INGREDIENSER:

1 bund:

120 g Amo Hvedemel

60 g Amo Grahamsmel

100 g kold margarine (mælkefri)

3 spsk. vand

Eksempel på fyld:

2 porrer og 1 løg skåret i mindre ringe og kogt 5 min.

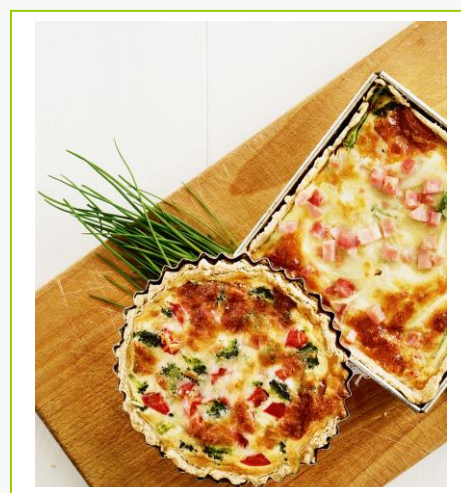
150 g kogt skinke, evt. i tern

Æggemasse:

4 æg

1,5 dl soja cuisine (madlavningsfløde lavet på soja)

Salt og peber



SÅDAN GØR DU:

Margarine, mel og vand kommes i en skål.

Ælt dejen hurtigt sammen.

Tryk dejen ud i en tærteform og stil den i køleskabet mindst en time.

FylDET gøres klar og æggemassen røres sammen.

Når dejen er klar, lægges fylDET i tærteformen og æggemassen hældes ud over.

Bagetid: 40 min. i en 180°C forvarmet ovn (varmluft 160°C).