

# Porre – Chorizo tærte



**Antal:**

1 tærte

**Ingredienser**

*Tærtedej:*  
50 g margarine  
225 g hvedemel  
½ tsk. salt  
1 æg  
4 spsk. vand

1 pakke chorizo  
1 stort løg, hakket fint  
3 porrer, rengjort og fintsnittet  
3 æg  
1,5 dl mælk  
6 spsk. cremefraiche, mager  
Salt  
Peber

**Fremgangsmåde:**

Forvarm ovnen til 200 grader.

Start med tærtedejen.

*Margarine, hvedemel og salt blandes godt.  
Æg og vand tilsættes og dejen samles hurtigt.  
Sættes koldt ½ time. – Imens laves fyldet.*

*Løg og porrer rengøres og snittes fint.*

*Æg, mælk, creme fraiche, salt og peber blandes.*

*Rul tærtedejen ud.*

*Fordel fyldet over tærtedejen (løg/porrer blandingen)*

*Æggeblandingen, hældes over tærten*

*Placere chorizoen på toppen.*

*Bag tærten ved 220 grader i 45 min.*

**Velbekomme!**