



## FORRET

### *Tærte m. champignon, løg & bacon.*

#### Ingredienser dej:

1 stk. Æg  
200 gr. Hvedemel  
100 gr. Margarine  
2 tsk. Sukker

Antal personer: 4

#### Fyld:

1 ds Champignon (i skiver)  
1 pk. Bacon  
1-2 stk. Løg  
8 stk. Æg  
8 spsk. Mælk  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Smuldr margarinen i melet, tilsæt æg, et nip salt og sukker. Ælt det godt sammen tilsæt 1-2 spsk. vand for at samle dejen, (kun lidt vand ad gangen). Sæt dejen på køl i en times tid. Smør en tærteform med margarine, rul dejen ud og fór formen med dejen. Prik bunden med en gaffel og bag tærten i en 200° varm ovn til den tager lidt farve.

Skær bacon i 2 cm. stykker og steg dem på panden til de er lysebrune. Steg champignon i lidt fedtstof, de må gerne blive pænt brune. Pil løg del i kvarte og dernæst i ca. 5 mm skiver. De skal også have en tur på panden, men kun så de bliver blanke (ikke brune). Pisk æg og mælk let sammen tilsæt lidt salt (husk der er salt i baconen) og peber.

Bland champignon, løg og baconstykkerne fordel dem på tærtebunden, hæld æggeblandingen over og sæt i ovnen ved 160° i ca. 20 min., til æggemassen er stivnet.