

Græsk rejetærte.

Tærtedej:

150 g. mel

100 g. smør

100 g. kvark

Fyld:

200 g. Royal Greenland rejer

200 g. smuldret fetaost

1/4 tsk. tørret oregano

evt. hvidløg

3 æg

1 1/2 dl. 13% fløde

Smuldr smørret i melet, tilsæt kvarken og ælt dejen sammen. Lad den hvile i køleskab i ca. 1 time.

Rul dejen ud og læg den i en smurt tærteform.

Prik med en gaffel og forbag tærten i 10 min. ved 200 °.

Bland fetaost og rejer og hæld blandingen over dejen.

Rør æggene sammen med oregano, hvidløg og fløde og hæld det over fyldet.

Bag tærten ca. 35 min. ved 200 °.

Servér med salat og evt. flûtes.

Velbekomme.