

# Porretærte

## Dej:

75g smør

200g mel

½ tsk salt

1 æg

1-2 spsk koldt vand

## Fyld:

3-4 porrer

lidt vand

salt, peber

1 lille bæger creme fraiche 18%

3 æg

200g bacon eller skinketerninger

3 spsk reven parmesanost

Smørret smuldrer i melet. Æg og salt tilsættes, og dejen æltes sammen med lidt koldt vand. Stil dejen koldt 1 time. Rul dejen ud og læg den i en smurt tærteform.

Prik bunden og bag den ca. 10 min. ved 200 grader.

Porrerne dampes i 5 min. Bland æg og creme fraiche, lidt kogt porrer vand, salt og peber og de svitsede bacon/skinketern i de dampede porrer. Hæld fyldet i den forbagte tærte og drys pamesan over, lad tærten bage yderligere 30-40 min. ved 175 grader.

# Porregratin

## Dej:

75g hvedemel

4 dl mælk

25g smør

4 æggeblommer

1 tsk groft salt og lidt peber

4 æggehvider

## Fyld:

3 porrer i tynde ringe (ca. 300g)

Dej: kom mel og lidt mælk i en tykbundet gryde. Rør det til en jævning. Tilsæt resten af mælken og smørret og bring det i kog under piskning. Kog blandingen godt igennem. Tag gryden af varmen og køl dejen lidt af. Rør æggeblommerne i en ad gangen. Rør godt ind imellem. Tilsæt salt, peber og porrerings. Pisk hviderne meget stive og vend halvdelen i dejen. Fold resten af hviderne forsigtigt i. Hæld dejen i en smurt souffléform (ca. 2 liter) og bag den i 55 min. ved 175 grader.

Serveres med koldt smør. Porrerne kan erstattes af 400g blomkål eller 300g optøede rosenkål.