

# Spinattærte med rejer

4 personer

## Ingredienser:

### Fuldkornstærtebund

- 75 g grahamsmel
- 75 g hvedemel
- ½ tsk Salt
- 75 g smør
- 1-2 spsk koldt vand

### Fyld

- 1 pose frossen helbladet spinat, ca. 500 g
- 250 g rejer
- 100 g fetaost
- 3 æg
- 2 dl fromage frais, skyr eller græsk yoghurt 0%
- Salt og peber
- 75 g reven ost, max 17%/30+

## Tilberedning:

### Tærtebund:

Bland grahamsmel, hvedemel og salt sammen. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Saml dejen hurtigt med koldt vand. Pak dejen ind i husholdningsfilm og lad den hvile ca. 30 minutter i køleskabet.

Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir. Træk det ene stykke bagepapir af og vend den anden side henover en smurt tærteform ca. 22 cm i diameter. Træk forsigtigt bagepapiret af og tryk dejen godt ned i formen, så den kommer op ad kanten. Prik dejen med en gaffel. Bag bunden ved 200 grader i ca. 12 minutter. Prik igen i dejen.

### Fyld:

Damp spinaten i en gryde ved svag varme.

Rør æg med fromage frais, skyr eller græsk yoghurt 0%. Vrid spinaten fri for vand og vend i æggemassen sammen med rejer og fetaost skåret i tern. Krydr med salt og peber. Fordel fyldet på tærtebunden og drys osten over.

Bag tærten i midten af ovnen i ca. 25 minutter.

**Tip:** Du kan erstatte rejer med laks. F.eks. rester af stegt/bagt laks fra dagen før eller måske en købt røget laksefilet.

