

Rodfrugt tærte

Ingredienser:

- Tærtedej
- VeganEgg
- Blandede rodfrugter
- Squash
- Krydderier
- Olie til pensling.

Forvarm ovnen på 200 grader, samt bring en gryde med vand i kog.

Rodfrugter skæres i tynde, lange skiver. Giv dem et hurtigt kog, sådan at skiverne er mere medgørlige og fleksible til når de skal placeres i tærten. (Sørg for at dryb dem godt af for vand og dup dem evt. mere tørre med et viskestykke/køkkenrulle)

VeganEgg klagøres efter anvisningen på pakken. Der skal være nok "æggeblanding" til at dække bunden i tærten med ca. 1cm dybde.

Tærtebunden rulles ud og kommes i et tærtefad, hvor den færdige VeganEgg tilsættes.

Nu lægges rodfrugtskiverne i tilfældig rækkefølge ned i tærtebunden. Start helt ude i kanten af tærten og arbejdt mod midten.

Til slut pensles rodfrugterne med lidt olie og drysses med krydderier som fx salt, peber, timian, rosmarin mv.

Tærten bages til rodfrugterne er møre og tærtebunden sprød.

