

## Torsdag: Tomattærte med grøn salat

Start med at tænde ovnen på 180 grader (varmluft).

### Tærte

1 lille pakke tærte/eller butterdej	1 lille håndfuld friskhakket purløg
1 bk. cherrytomater eller 4 alm. tomater	5 stk. æg
Ca. 150 gr. feta (skæres i tern)	½ l. kaffefløde/mælk

**Fremgangsmåde:** Tomaterne skylles godt og halveres eller skæres i skiver. Tærtedejen lægges i en tærteform/ildfast fad beklædt med bagepapir (har du købt butterdej, rulles det ud og tilpasses formen). Fordel tomater og feta i formen og drys med purløg. Krydr med salt og peber. Æg og fløde/mælk piskes sammen og hældes over tomaterne. Tærten bages i oven i ca. 45 min. (bagetid kan variere fra ovn til ovn).

### Grøn salat

½ iceberg	2 dl. creme fraiche
1 håndfuld små tomater	½ stk. citron
½ stk. agurk	1 tsk. dijonsennep
1 stk. avocado	1 spsk. ketchup
2 stk. forårsløg	1 fed hvidløg
1 håndfuld græskarkerner	1 håndfuld purløg

**Fremgangsmåde:** Lav en dressing af creme fraiche rørt med sennep, friskpresset hvidløg, ketchup, finthakket purløg, salt og peber. Lad den trække imens du laver salat af de øvrige ingredienser. Græskarkerner ristes let på en varm, tør pande, krydres med lidt salt og serveres som drys til salaten.

