



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

## OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på [kildegaarden.com](http://kildegaarden.com)

### FARSTÆRTE

#### INGREDIENSER

Lidt fedtstof f.eks becel, smør eller margarine

500 gr. hakket oksekød

1-2 tsk. sambal oelek

1 løg

2 fed hvidløg

2 spsk. soya

4 spsk. tomatpure

3 æg

Køb tærtedej, butterdej eller lav selv en butterdej

#### TILBEREDNING

Dejen beklædes i en velsmurt form. Tænd ovnen på 200 grader.

Svits løget til de gyldenbrune. Læg oksekød og hvidløg (revet eller i små stykker) i gryden til kødet skifter farve. Tilsæt soya og tomatpure, lad det koge i ca. 5 min.

Nu tages gryden var varmen, når det har stået i ca. 15 minutter tilsættes de 3 hele æg og det hele blandes og kommes oven på dejen.

Tærten kommes nu ind i ovnen på 200 grader i 30-35 minutter afhængig af den enkelte ovn, kødet skal være fast.

#### TILBEHØR

Hertil kan spises salat, flutes eller hasselbagte kartofler - god fornøjelse

INSENDT AF: KIRSTEN HENRIKSEN, PRÆSTØ

