

13. Grillede pølser med ricotta tærte med spinat

Ingredienser

8 pølser
100 g hvedemel
100 g groft hvedemel
150 g koldt smør i tern
1 æggeblomme
1 spsk. Olivenolie
500 g babyspinat
3 æg
1 bæger ricotta (2½ dl)
½ tsk. muskat
Salt og peber
125 g blåskimmelost

Dej

Blend mel og smør i en foodprocessor, til det er som krummer. Tilsæt æggeblomme og 1-2 spsk. koldt vand. Blend, til dejen har samlet sig. Form dejen til en kugle, pak den ind i film, og læg den i køleskabet i 30 minutter. Rul dejen ud på et melstrøget bord, og læg den i en tærteform. Dæk kanterne på tærten til med alufolie. Det gør man for at undgå, at kanterne glider ned, når tærten forbages. Forbag tærten i ovnen ved 190°C i 10-12 minutter. Fjern alufolien, og afkøl på en bagerist.

Fyld

Sæt nu ovnen på 200°C. Skyl spinaten grundigt. Opvarm en pande med olivenolie. Damp spinaten, til den falder sammen. Hæld den dampede spinat i et dørslag. Brug en træske for at presse væden ud. Pisk æg og ricotta sammen med muskat, salt og peber. Bland spinaten i. Læg blandingen på tærtedejen. Fordel smuldret blåskimmelost ud over tærten. Bag tærten i ovnen i 20 minutter. Afkøles på en rist. Imens griller du dine pølser på en varm grill.

