

Australsk squashtærte



150 g løg, hakkes fint
50 g bacon, i skiver
250 g squash
50 g cheddar ost 50+
60 g hvedemel
½ tsk bagepulver
½ dl olie
3 æg
Salt
Peber

Smør et tærtefad Ø 21 cm.

Skær bacon i små tern og hak løget fint. Bacon og løg ristes. Squashen rives groft med skræl og osten rives groft.

Bland bacon og løgblandingen med revet squash, revet ost, hvedemel, bagepulver, olie, æg, salt og peber. Hæld blandingen i det smurte fad.

Bages 40-45 minutter ved 180° i en almindelig ovn og til overfladen er lysebrun.

Kilde: dk-kogebogen
08.08.2016