

Minitærter med camembert og squash

Samlet tid **32 min.** 10 min. Arbejdstid 22 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

3.021 kJ / 722 kcal

Fedt: **49 g** Protein: **28 g**

Kulhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	camembert
180 g	squash
50 g	rødløg
3	æg
2 spsk.	græsk yoghurt
2 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt</u>
2 tsb.	sriracha
1 tsb.	frisk timian, hakket
150 g	butterdej

FREM GANGSMÅDE

Step 1

100 g camembert - **180 g** squash - **50 g** rødløg
Skær camemberten i strimler. Skær squashen i halve skiver og rødløget i tynde skiver.

Step 2

3 æg - **2 spsk.** græsk yoghurt - **2 spsk.** Kikkoman
Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **2
tsb.** sriracha - **1 tsb.** frisk timian, hakket
Pisk æggene sammen med græsk yoghurt,
Kikkoman sojasauce med mindre salt, sriracha og
timian.

Step 3

150 g butterdej
Læg butterdejen i fire tærteforme på 10 cm og prik
bundene. Tilsæt grøntsagerne, hæld
æggeblandingen i og anret camemberten ovenpå.
Bag tærterne i 22 minutter ved 210°C (over- og
undervarme). Lad dem køle af på en bagerist, fjern
dem derefter fra formene og læg dem i en
madkasse.