

INGREDIENSER

400 g græskarkød
2 plader butterdej
4 til 6 skiver krydret wienerbrød (frosset)
3 æg
1 citron (kun skal)
100 ml mælk (vegansk)
120 g frisk fløde (vegansk)
100 g mozzarella (vegansk)
salt
peber
1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces

MADLAVNINGSTIPS

Prøv også Evil Monster burger!

Hvis du kan lide opskriften på vores onde græskartærte, så prøv også vores Evil Monster burger. Børnene vil elske det!

SERVING  4 SERVERINGVARIGHED  50 MINSVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

Lad ikke det uhyggelige ansigt skræmme dig! Denne veganske græskartærte med Hälsans Kök Filet pieces er perfekt til Halloween!

TILBEREDNINGSSKRID

1. Forvarm ovnen til 180°C og lad dejen tøj op. Skær græskarret i stykker, fjern kernerne, skræl det og skær det i lige store tern. Kog græskarret i saltet vand i cirka 15 minutter. Purér 2/3 med en stavblender eller foodprocessor.
2. Bland græskarpuréen med mælk, frisk fløde, ost og æg. Smag til med en smuldret Kub Or og revet citronskal.
3. Kog skiverne efter anvisningen, til de er let brunede. Tag dem af panden og lad dem køle lidt af.
4. Smør formen med lidt olie og beklæd den med bagepapir. Saml dejskiverne. Fordel dem i en stor tallerken og beklæd formen.
5. Hæld græskarblandingen i formen og fordel græskarstykkerne og Havegourmetskiverne. Bag tærten midt i ovnen i cirka 45 minutter.
6. Rul butterdejspladerne oven på hinanden, så de danner en skive på størrelse med en kageform, læg den på et stykke bagepapir og klip et "uhyggeligt" ansigt ud. Pensl med mælk eller æg og brun på en bageplade i ovnen, og læg den ovenpå tærten. Pynt med Halloween dekorationen.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)