# SPINATTÆRTE MED KARTOFLER OG OST

*Opskrift hentet fra Mit Kokkeri:* [*https://mitkokkeri.dk/opskrifter/spinattaerte-med-kartofler-og-ost/*](https://mitkokkeri.dk/opskrifter/spinattaerte-med-kartofler-og-ost/)

**Tærtebund**

60 g koldt smør  
150 g fuldkornshvedemel  
½ dl vand  
½ tsk salt

**Fyld**

500 g kartofler  
2 rød[løg](https://mitkokkeri.dk/ingredienser/loeg/)  
400 g frisk spinat  
1 spsk olivenolie  
5 æg  
2 dl vand eller mælk  
salt og peber  
timian  
100 g revet cheddarost

**Forbederelse:** Tænd ovnen på 200 grader.

### Tærtebund

1. Skær smørret i tern. Kom mel og smør i en skål. Smuldr smørret med fingrene. Tilsæt salt og saml dejen med vandet.
2. Kom lidt mel på køkkenbordet og rul tærtedejen ud med en kagerulle. Kom den i en tærteform, så dejen dækker op ad siderne.
3. Bag tærtebunden i den varme ovn i 10 minutter. Tag den ud af ovnen.

### Fyld

1. Skræl kartoflerne og kom dem i en gryde vand med ½ tsk salt. Sæt gryden over varmen på komfuret og bring vandet i kog. Kog kartoflerne i 10-14 minutter, til de er møre, og hæld vandet fra.
2. Skær kartoflerne i skiver.
3. Pil løgene og skær dem i tynde både.
4. Skyl spinaten og nip de groveste stilke fra. Slyng spinaten fri for vand i en salatslynge, eller dup den tør i et rent viskestykke. Hak spinaten groft.
5. Tænd for en kogeplade og steg løgbådene på en pande med 1 spsk olie ved svag til middel varme. Steg spinaten med i ca. 1 minut. Rør i det undervejs.
6. Pisk æg og vand eller mælk sammen i en skål og krydr med salt, peber og timian.
7. Vend løg og spinat i æggemassen.
8. Fordel kartoffelskiverne på den forbagte tærtebund og hæld æggemassen henover.
9. Riv osten og drys den ovenpå.
10. Bag tærten i ovnen i 15-20 minutter, til den er gylden og fast.

### Servering

Servér spinattærten med skiver af tomat, rødløg, basilikumblade og et dryp olivenolie.

**POSTEJ AF UNGE HØNS, AGERHØNS, DUER**

**ELLER ANDRE SÅDANNE FUGLE**

*Opskrift fra 1616, her efter Gunvor Maria Juul og Else-Marie Boyhus*

**Ingredienser**

Postejdej:

* Rugmel
* Salt
* Vand
* Æg til pensling

Postejfyld:

* Fjerkræ
* Stødt merian
* Stødt timian
* Peber
* Stødt nellike
* Stødt muskat
* Stødt ingefær
* Kanelbark
* Mandler
* Rosenvand

**Fremgangsmåde**

1. Rør en hård dejskal: Rugmel røres med rigeligt salt, samles med vand.
2. Beklæd en form, gryde eller pande med høje kanter med dej, sådan at der er ca. 2 cm dej op over kanten af formen. NB! Der skal være dej tilbage at lave et låg af.
3. Lav fyldet: Skær kødet i mindre stykker
4. Steg kødet lidt mere end halvt færdigt med mandler og krydderier.
5. Læg kødet på dejen i formen med krydderier og mandler oven på.
6. Saml postejen: Lav et låg af dej og placer det på fyldet, sådan at kanterne kan vippes ind over låget. *Lav meget gerne en flot kant, f.eks. snoet eller flettet.*
7. Prik et hul i midten af låget, sådan at dampen kan slippe ud.
8. Bag postejen: Placer gryden over et varmt bål med varme hele vejen omkring gryden.

*Placer evt. et metal låg over gryden og put gløder over gryden så dejen på toppen også bages.*

1. Når den er halvt bagt, hæld rosenvand over postejen og bag den færdig.
2. Servér! Skær låget pænt af mens kongen ser det. *NB! Servér kun fyldet, ikke dejen!*