

Brombærsæson



Brombærsæsonen er over os. Masser af modne bær i skov, krat og haver.

Brombær er gode til mange ting, blandt andet syltetøj, salat, drinks og kager.



Læs opskriften på brombærtærte her:

150 g smør
175 g mel
1-2 spsk vand
500 g brombær
125 g sukker
1 spsk kartoffelmel

Smørret smuldrer i melet og dejen samles med lidt koldt vand (kan med fordel lægges i køleskab 1 time)

2/3 af dejen rulles ud og kommes i en tærteform. 1/3 dej gemmes til pynt på top.

Brombær fordeles over dejen. Sukker og kartoffelmel blandes og hældes over, og man laver et dejgitter over bærrene til sidst (se billede)

Bages ved 225 grader i 30 minutter

Den lune tærte serveres med flødeskum eller creme fraiche.



18.-8.-2016 Karen Hansen