

# Tourtiere



## Ingredienser:

### Dej:

- 350 g mel
- ½ tsk salt
- 225 g usaltet smør
- 2 spsk citronsaft
- 1 dl koldt vand

### Fylt:

- 300 g kartofler
- 750 g Hakket svine-, kalve- eller oksekød
- 1 spsk olie
- 2 hakkede løg
- 100 g revet gulerod
- 2 fed presset hvidløg
- 2 laurbærblade
- 1 tsk salt
- ¼ peber
- ½ tsk knust sellerifrø
- ½ tsk allehånde
- ¼ tsk nelliker
- 2½ dl æblecider
- 1 dl vand
- 1 æg til pensling

## How to:

1. Bland mel og salt og hak smørret i

2. Saml dejen med citronsaft og vand og læg den på køl
3. Kog kartoflerne møre i saltet vand, lad dem dryppe af og mos dem groft
4. Svits kødet i olien, tilsæt hakket løg, gulerod, hvidløg, laurbærblad og krydderier og lad det små simre under låg i et par min
5. Tilsæt cider og vand, bring det i kog, lad det simre 15 min, til det meste væske er absorberet
6. Lad kødet svale og rør kartoflerne i
7. Rul dejen ud i 5 mm tykkelse og beklæd en smurt 20 cm springform, 2/3 af dejen
8. Kom fyldet i og brug resten af dejen som låg
9. Tryk kanterne sammen og skær et hul i låget, så dampen kan komme ud
10. Pensl med æg og bag tærten ved 190 grader i 45 min, til den er gylden