



Løgtærte med flere slags løg

Løgtærten har en sød og dejlig smag. Servér den lun med en dejlig frisk salat eller som tilbehør.



Bedøm opskrift



60+ min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

1 tærte

Tærtedej

75 g groft hvedemel

175 g hvedemel

150 g smør

½ tsk salt

1 æg

evt. lidt vand

Fyld

3.5 rødløg

2 zittauerløg/ almindelige løg

5 skalotteløg

3 forårsløg

olivenolie

1 spsk frisk timian

2 spsk hvidvinseddike

4 æg

150 g creme fraiche 18 %

100 g emmentaler

salt og peber

*Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen
Foto: Betina Hastoft*

Tilberedning

- 1 Bland de to slags mel og smuldr smørret i.
- 2 Tilsæt salt og saml dejen med æg og evt. lidt vand.
- 3 Lad dejen hvile 30 min. i køleskabet inden den rulles ud på et meldrysset bord og lægges i en tærteform ca. 24 cm i diameter.
- 4 Pil og halvér rødløg, almindelige løg og skalotteløg og sauter dem i olivenolie ved svag varme sammen med timian til de er møre.
- 5 Tilsæt hele rengjorte forårsløg, samt eddike og kog til væden er fordampet.
- 6 Pisk æg og cremefraiche sammen og krydr med salt og peber.
- 7 Kom halvdelen af osten i tærtebunden og bland resten med æggemassen.
- 8 Fordel løgene i tærteformen med skærefladen opad og hæld æggemassen over.
- 9 Bag tærten nederst i ovnen ved 200°C i ca. 30 min.



Tip

I vinterhalvåret kan forårsløg udskiftes med 1-2 porre delt på langs.

Man kan sagtens bruge en færdig tærtedej i stedet. Det gør det kun ekstra nemt.

