



Salt bærtærte med stegte løg og modnet ost

En saltet bærtærte med stegte løg. Sammenspillet mellem det salte, den modne ost og det søde er helt fantastisk!



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Sep



Vegetar

Ingredienser

5 personer

Mørdejen

75 g rugmel

75 g speltmel

50 g smør

1 tsk salt

100 g skyr

Fyldet

200 g **zittauerløg**

1 tsk olivenolie

2 fed hvidløg

1 tsk **finthakket, frisk timian**

salt og peber

2 æg

$\frac{3}{4}$ dl fløde

$\frac{1}{2}$ dl vand

salt og friskkværnet peber

1 knivspids muskatnød

Topping

150 g **bær f.eks. blåbær, hindbær og brombær**

1 tsk olivenolie

50 g fast ost i spåner, f.eks. Digekrone eller Vesterhavsost

Frisk timian

Opskrift: Frugtformidlingen, Styling: Gitte Heidi Rasmussen, Foto: Betina Hastoft.

Mørdejen

- 1 Kom alle ingredienserne til mørdejen i en foodprocessor, dejen skal æltes indtil den er fast. Dejen skal stilles på køl i min. 30 minutter!
- 2 Smør en tærteform med smør, og sæt ovnen på 175 grader. Tag dejen ud og rul den tyndt, og kom den i den smurte tærteform.
- 3 Dæk dejen til med bagepapir og fyld tørrede bønner eller lign. oven på dejen. Tærtebunden skal bages i ca. 30 minutter.

Fyldet

- 1 Pil løgene og skær dem i grove både. Opvarm en tykbundet gryde med olivenolie og steg løgene indtil de er let brunede og møre. Tilsæt hvidløg, timian, salt og peber og sauter det hele i et par minutter.
- 2 Blend eller pisk æggene luftige med fløde og vand. Når æggene har en luftig konsistens tilsættes salt, peber og friskrevet muskatnød.
- 3 Hæld æggeblandingen i gryden sammen med løgene og vend det hele sammen. Hæld blandingen over den forbagte bund og sæt tærten i ovnen. Bag tærten 35-40 minutter indtil fyldet er lysebrunt og har en fast konsistens.
- 4 Afkøl tærten til den er lun.

Topping

- 1 Skyld de friske bær og vend dem forsigtigt med lidt olivenolie. Pynt tærten med bærrerne.
- 2 Drys tærten med ostespåner i rigelige mængder. Top op med friske timianstængler og friskkværnet peber.



Tip

Bruger du små løg, så skal de deles i kvarte.

Server tærten som en selvstændig ret med en sprød salat
eller som tilbehør til stegt kylling.

