



Løgtærte med bacon

En klassisk fransk løgtærte med bacon og friskhakket timian. Skøn hele året rundt.



Bedøm opskrift



60+ min



Jan – Dec



Dagligt grønt

Ingredienser

4-6 personer

200 g hvedemel

150 g smør

koldt vand

salt

Fyld

125 g bacon i små tern eller skiver

1 spsk olivenolie

300 g **løg (renset vægt)**

½ tsk salt

peber

1 spsk hvedemel

1.5 dl piskefløde

4 æg

100 g reven mild ost f.eks. gruyere eller emmentaler

1 tsk **frisk timian**

Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Smuldr smørret i hvedemelet og saml dejen med vand.
- 2 Krydr med lidt salt.
- 3 Udrul dejen og fyld den i en tærteform.
- 4 Pensl bunden med lidt af en æggehvite fra et af de æg der skal i fylDET.
- 5 Forbag tærtebunden 10 min. ved 175 grader på midterste ovnribbe.
- 6 Hvis du bruger baconskiver skal de skæres i mindre tern.
- 7 Hak løgene.
- 8 Steg baconternene på en pande i olivenolie 3-4 min.
- 9 Kom løgene på panden sammen med bacontern og steg dem bløde.
- 10 Drys hvedemelet over.
- 11 Tilsæt fløden og kog det med et par min. under omrøring.
- 12 Pisk æg og ost let sammen i en skål og vend løgblandingen i.
- 13 Krydr med salt, peber og timian.
- 14 Kom løgmassen i den forbagte tærtebund og bag tærten i ovnen ved 175 grader på midterste ovnribbe i ca. 35 min.
- 15 Server tærten med en frisk grøn salat.



Tip

Server en grøn blandet salat med olie-eddikedressing til.

