



Fransk løgtærte - Galette med timian og gedeost

En Galette er en fransk tærte lavet uden tærteform og uden æg. I stedet for tærteformen folder man enkelt dejen ind over fyldet. Denne er propfyldt med karamelliserede løg og porrer samt gedeost.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Karamelliserede løg

3 spsk smør

500 g løg

2 porrer

3 spsk friskhakket timian

3 fed hvidløg

1 spsk æblecidereddike

1 spsk sukker

salt og peber

Dej

1 dl fuldkornshvedemel

2 dl hvedemel

½ tsk havsalt

125 g koldt smør

2 spsk koldt vand

Desuden

200 g gedeost

timian til pynt

Opskriftsudvikling, styling og foto: Camilla Skov

Tilberedning

- 1 Smelt smør i en stor sauterpande ved middel til høj varme.
- 2 Pil imens et par løg, skær i halve og så i 3-5 mm tykke skiver. Tilsæt til panden.
- 3 Pil og skær resten af løgene i skiver og tilsæt løbende til panden.
- 4 Rør jævnlgt rundt i løgene, og skru ned for varmen, hvis de begynder at brænde på.
- 5 Når alle løgene er i panden tilsættes timian, og der skrues ned til lav til middel varme. Tilsæt ekstra smør efter behov. Brænder der noget fast i bunden af panden, kan du tilsætte lidt vand og lade det opløse al den gode smag og farve, som løgene vil sugе til sig igen.
- 6 Skyl porrerne godt ved at skære porren midtöver på langs ned til 3-4 cm fra roden, så man kan komme ind mellem lagene, hvor der ofte sidder jord.
- 7 Skær porrerne i tynde skiver og tilsæt til løgene sammen med finthakket hvidløg.
- 8 Når porrerne er faldet sammen, tilsættes eddike og sukker.
- 9 Rør rundt jævnlgt til løgene er let gyldne.
- 10 Sæt ovnen på 180 grader.
- 11 Bland mel og salt i en skål.
- 12 Tilsæt koldt smør skåret i tern á ca. 1x1 cm.
- 13 Smuldr smørret sammen med melet, til der ikke er flere smørklumper tilbage og blandingen ser ud som revet ost.
- 14 Tilsæt nu et par spsk koldt vand og saml dejen til en kugle. Lad dejen hvile et køligt sted i 15 minutter.
- 15 Rul dejen ud til en cirkel mellem to stykker bagepapir. Den skal have en tykkelse på 3-4 mm.
- 16 Flyt dejen over på en bageplade og fjern det øverste stykke bagepapir.
- 17 Smuldr halvdelen af gedeosten på dejen med en afstand på 4-5 cm til kanten.
- 18 Fordel løgene over gedeosten.

- 19 Smuldr resterende gedeost på toppen af løgene.
- 20 Lav snit i dejkanten med 5-6 cm mellemrum fra fyldet og ud til kanten.
- 21 Fold kanten ind over fyldet hele vejen rundt. Det må gerne være rustikt!
- 22 Bag i 20-30 minutter til dejen er gylden, og osten har fået fin farve. Skru evt. op til 200 grader de sidste 10 minutter.



Tip

Du kan skære tilberedningstiden ned til 45-60 minutter, hvis du køber færdig tærtedej eller butterdej. I opskriften bruges chèvre doux som er en meget mild og cremet gedeost, du kan sagtens bruge en kraftigere gedeost, hvis du er til det.

