
FORRET

Løgtærte

Ingredienser dej:

- 1½ dl. Hvedemel
- 1 dl. Durum- eller majsmel
- 75 gr. Margarine
- 1 stk. Æg
- 1 tsk. Salt (lille)
- 2 spsk. Vand

Antal personer: 4

Løgfylde:

- Ca. 700 gr. Løg
- 2,5 dl. Madlavningsfløde
- 3 stk. Æg
- 25 g. Margarine
- 1 tsk. Salt + lidt peber
- 1 tsk. Muscatnød
- 2 fed Hvidløg (kan udelades)
- 50 g. Revet ost

Fremgangsmåde: Smuldr margarinen i melet, i en skål, bland de øvrige dele i og ælt det hele godt sammen. Sættes evt. på køl i en halv time. Smør et tærtefad/ springform, rul dejen ud og beklæd den med dejen. Prik bunden og forbag i ovnen i 15 min. ved 200°.

Pil løgene, halver dem og snit dem på langs i fine både, hvidløg hakkes fint. Svits løgene i margarinen på en pande, må godt tage lidt farve. Pisk æggene, kom fløde og krydderier i og til sidst løgene. Fordel det hele i tærteformen og bag ved 200° i ca. 30 min. de sidste 10 min. drysses osten over, så den bliver gratineret med.

Serveres evt. med lidt grøn salat.