

Løgtærte med bacon

Mandag 6. januar 2020

Ingredienser

1 tærtebund eller butterdej

Fyld

250 g bacon i små tern

1 spsk. olivenolie

400 gr. løg (renset vægt)

½ tsk. salt

Peber

1½ dl piskefløde eller mælk

4 æg

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

1 tsk. friskhakked timian

Tilbehør:

grøn blandet salat med olie-eddikedressing .

Fremgangsmåde

Udrul dejen og fyld den i en tærteform. Pensl bunden med lidt af en æggehvite fra et af de æg der skal i fyldet.

Prik dejen med en gaffel

Forbag tærtebunden 10 min. ved 175 grader på midterste ovnrulle.

Skær baconen i mindre tern
Steg baconterne i ovnen v. 200 grader til de er let stegte, hæld fedtet fra.

Skær løgene i halve og snit dem på langs.
Steg løgene på en pande, men uden at de bruner.

Pisk æg, mælk og fløde sammen.
Krydr med salt, peber og timian.

Kom løgene, bacon og ost i den forbagte tærtebund, hæld æggeblandingen igennem en sigte.

Bag tærten i ovnen ved 200 grader på midterste ovnrulle i ca. 35 min.

Æggemassen skal være stivnet og tærten være gylden ovenpå.