

Løgtærte

Mandag 19. november 2018

Ingredienser

1 rulle butterdej

Fyld

ca. 500 gram gerne flere slags
1 pk. bacon
2 æg
2 dl. fløde
2 1/2 dl. cremefraiche
1 tsk. paprika
salt-peber
150 g. revet ost

Fremgangsmåde

Fyld

Skræl og skær løgene i halve løgringe, svits dem bløde men ikke brune i lidt olie.

Skær Baconen i strimler, steg dem sprøde i ovnen på et stykke bage papir .

Smør tærtedefadet og læg butterdejen i, prik bunden med en gaffel.

Læg et sammenrullet stykke stanniol ude i kanten så siderne ikke glider ned, smør enten stanniol eller bagepapir så det ikke hænger i når i fjerner det.

Bag bunden 10 minutter ved 200 grader.

Bland så løg og bacon sammen og fordel på tærtebunden. Drys den revne ost her henover.

Pisk æg, fløde, cremefraiche og krydderier sammen, og hæld til sidst blandingen over tærten.

Bag den midt i ovnen ca. 35-40 min. v 200 grader.