

Ostetærte med pære og rødløgskompot

Mandag 30. november 2015

Ingredienser

1 portion tærtedej eller 1 pakke
færdig købt
3 æg
1½ dl. Fløde
150 gr. Gorgonzola
½ dl. Friske krydderurter
Evt. timian og oregano
Salt, peber
2 pære
2 rødløg
½ spsk. Smør
1 spsk. sukker

Fremgangsmåde

Smør et tærtefad.

Læg dejen i formen og prik den med en gaffel, bag den ved 200 gr. 10 minutter.

Kom evt. tørrede ærter i for at den ikke hæver.

Pisk æggene sammen, tilsæt fløden, smuldr gorgonzolaen og bland det i fløden sammen med krydderurterne.

Hæld fyldet i tærteformen og bag den i ca. 20 minutter, stik i den for at se om æggene er stivnet.

Skær pære og rødløg i skiver og rist dem i smør og sukker på panden i 10 min. Ved svag varme.

Server den varme ostetærte med pære/løgkompot ovenpå og pynt med friske krydderurter.