

Løgtærte

Tærten er dejlig nem at lave og indeholder masser af smag af de karamelliserede løg, god bacon og ost. Tærten smager også godt kold.

1 butterdej

Ca 10 løg

God bacon

Krydderurter: fx timian og rosmarin

100 gram revet cheddar ost.

På en ovnfast pande placeres halve løg (vælg selv mellem skalotteløg, almindelige løg eller rødløg) med skærefladen nedad, steges i olie i 7-10 min (afhængig af størrelse på løgene). Tilsæt krydderurter fx rosmarin eller timian og evt bacontern i god kvalitet.

Når løgene begynder at blive bløde hældes rigeligt med revet cheddar ost henover, hvorefter butterdejen trykkes ned over løgene og kommes godt ned i siderne som et låg.

Sæt panden i ovnen ved 200 grader indtil butterdejen er sprød og gylden.

Når tærten er færdig, vendes den ud på et skærebrædt og pyntes med lidt friske krydderurter.

Hvis du har lidt mere tid, kan du selvfølgelig lave din egen dej i stedet for den købte butterdej. Lav en salt tærtedej med masser af revet vesterhavsost.

Serveres til en økologisk Schwarzriesling rødvin fra Wüttemberg, som har harmoniske syre og fuldfrugtede, næsten røgfylde aromaer. Duften minder om tørrede blomster og brombær.

Selvom navnet direkte oversat betyder sort riesling er druen faktisk en mutation af Spätburgunder (Pinot Noir).

