



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Løgtærte med grønkål

Det skal du bruge

275 g tærtedej grov
1 fed hvidløg
1 stk løg
1 stk rødløg
150 g snittet grønkål
3 pakker tanelli ost
2 stk æg
2½ dl letmælk
100 g revet cheddar

Det skal du selv have

smør ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Rul tærte-dejen ud i en smurt tærteform på ca. 24 cm.
2. **Tærtefyld:** Pil hvidløg og hak det fint. Pil begge slags løg, del dem i halve og skær i tynde skiver. Skyl grønkål. Steg hvidløg og alle løg i lidt smør eller olie ved medium varme til løgene bliver bløde uden det tager farve. Tilsæt grønkål og steg videre til kålen falder lidt sammen.
3. **Æggemasse:** Riv Tanelli osten groft. Pisk æg og mælk sammen og tilsæt begge slags ost samt lidt salt og peber.
4. **Løgtærte:** Fordel fyldet på tærte-dejen og hæld æggemassen over. Bag tærten i 30 min. Stik i den med en kødnål eller spids kniv og tjek om den er gennembagt. Servér rygende varm.