



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



35 - 40 MIN. TILBEREDNING

Løgtærte med grønkål

Det skal du bruge

2 stk løg
2 stk æg
2½ dl sødmælk
100 g cheddar lagret
70 g grana padano
250 g tærtedej grov
150 g grønkålmix
½ stk hvidløg solo

Du skal selv have:

Mel, Olie

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 Rul tærtedejen ud på et meldrysset bord og kom den i en smurt tærteform på ca. 20 cm.
- 3 Pil hvidløg og hak det fint. Pil løg, del dem i halve og skær i tynde skiver. Skyl grønkål. Steg hvidløg og løg i lidt smør ved medium varme til løgene bliver klare uden det tager farve. Tilsæt grønkål og steg videre til kålen falder lidt sammen.
- 4 Riv cheddar og grana groft. Pisk æg sammen med mælk og tilsæt den revne ost samt lidt salt og peber.
- 5 Fordel de stegte grøntsager i tærteformen og hæld æggeblandingen over.
- 6 Bag tærten i 30 min. Stik i den med en kødnål eller spids kniv og tjek om den er gennembagt.
- 7 Servér tærten rygende varm.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 4.565 kJ / 1.091 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 68,2 g
heraf mættede fedtsyrer 33,0 g

Kulhydrat 69,8 g
heraf sukkerarter 19,5 g

Protein 49,3 g

Salt 3,5 g

Kostfibre 12,3 g