



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



35 - 45 MIN. TILBEREDNING

Løgtærte med grønkål

Det skal du bruge

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

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 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 osten groft. Pisk æg sammen med mælk og tilsæt den revne ost samt cheddar, 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, Laktose, 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: 4.149 kj / 992 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	61,8 g
heraf mættede fedtsyrer	29,2 g
Kulhydrat	62,5 g
heraf sukkerarter	15,0 g
Protein	46,4 g
Salt	2,5 g
Kostfibre	10,6 g