



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

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

Du skal selv have:

Smør

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Rul tærtefej ud og kom den i en smurt tærteform på ca. 20-24 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 tærtefej 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 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:	4.360 kj / 1.042 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	65,2 g
heraf mættede fedtsyrer	31,4 g
Kulhydrat	66,6 g
heraf sukkerarter	15,3 g
Protein	47,2 g
Salt	2,7 g
Kostfibre	11,0 g