



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 tærtedejen 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 tærtedejen 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.

## 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