

Tærte med karamelliserede løg og gulerødder

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

50 minutter

Samlet tid

1 time og 20 minutter

Ingredienser

Bund

- 200 g hvedemel (erstat gerne lidt af det med en grovere type)
- 100 g smør
- 1 lille tsk. salt
- 5 spsk vand

Fyld

- 2 løg
- 2 gulerødder
- olie til stegning
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 1 spsk. flydende honning eller sirup
- 1 spsk. frisk timian
- salt og peber

Æggemasse

- 4 æg
- 100 g feta eller puck ost
- 1 dl mælk
- 1 dl fløde

Sådan gør du

SÅDAN GØR DU

- Tænd ovnen på 180 grader
- Start med at lave bunden til tærten ved at komme mel, salt og smør i en skål. Smuldr smørret ind i melet og saml det med vandet. Rul dejen ud og kom den i en tærteform. Pres dejen op af kanterne og prik lidt huller med en gaffel
- Forbag bunden ved 180 grader i 10-14 minutter imens du klargør fyldet
- Rengør gulerødderne og skær dem i tynde skiver
- Skær løgene i tynde ringe

- Steg det på panden i olie og tilsæt balsamicoeddike, honning, frisk timian, salt og peber
- Lav så æggemassen ved at røre disse ingredienser sammen i skålen
- Kom fyldet i tærten og hæld æggemassen ud over
- Hvis du ønsker oksekuglerne også, så pressede jeg blot lidt hakket oksekød sammen og lagde det rundt ovenpå æggemassen i små klumper.
- Bag tærten i midten af ovnen i cirka 35 minutter, til den er fast og gylden