

LØGTÆRTE I EGGET LØG

Ingredienser

Antal personer: 4

Fire store almindelige løg

Smør

3 skiver bacon

Evt. nogle kantareller

1 dl hønsefond

1 dl fløde

1 æg

Salt

Peber

Crumble:

25 g mandler

125 g mel

3 cl vand

2 g salt

90 g smør

Fremgangsmåde

Pil den yderste skal af løgene, og sæt dem i ovnen ved 150 grader i 25 minutter. Tag løgene ud, lad dem køle af og sæt dem i køleren natten over.

Dagen efter tages løgene ud, toppen skæres af og indmaden pilles ud, således at kun de to sidste lag skal er tilbage – det er lidt besværligt og jeg anbefaler en urtekniv.

Fyld:

Baconen skæres i strimler og steges på panden. Herefter tilsættes løgene og der steges ved svag varme til vandet er dampet af løgene (her kan eventuelt også tilsættes hakkede kantareller). Når væsken er dampet af, tilsættes hønsefonden, og når det er dampet af tilsættes fløden som koges ind. Det hele køles af, og der røres et æg i.

For at lave crumblen blendes alle ingredienser sammen, eventuelt skal mandlerne blendes først.

Fyldet fyldes i de ”tomme” løg, og der lægges et låg af crumblen over. Løgene sættes nu igen i ovnen ved 150 grader i 25 minutter.

Ved servering laves en let syrlig salat, eventuelt hjertesalat med lidt olivenolie og balsamico.

