

Löktarte från Alsace

10 pers

4 frysta smördegplattor eller en förpackning rund kyld smördeg

3 gula lökar

1 purjolök

4-5 skivor bacon

35 gr smör

lite örtsalt

4 ägg

lite örtsalt och paprikapulver

3 dl visp- eller mellamgrädde

Ca 6 dl riven ost t.ex. lagrad grevé

Smält ner skalad och tunnstrimlad lök och purjolök i smör på medelvärme tillsammans med strimlat bacon, tills löken mjuknar. Krydda och smaka av.

Vispa ihop äggen med kryddor, grädde och ca hälften av osten. Tina den frysta smördegen, kavla ut och kläd en pajform, helst med löstagbar botten, med degeen. Låt den nästan hänga över kanten och nyp till runt om. Fyll med lökmassan och häll på ostäggstanningen. Stö över resten av osten och ställ formen på galler med dubbel folie under på näst nedersta falsen. Grädda i 225° i ca 25 minuter