KIKKOMAN

Græskartærte med cheddar og karameliserede løg

Samlet tid **60 min.** **60 min.** Arbejdstid

INGREDIENSER

4 Portioner

Tærte

200 g	hvedemel
100 g	smør
70 g	hytteost naturel

Fyld

200 g	græskarpuré
50 g	hytteost naturel
100 g	cheddar

Derudover

150 g	rødløg
20 g	smør
15 g	honning
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	persille

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 190 grader.

Step 2

Bland mel og smør Tilsæt hytteost og ælt til en blød dej. Læg tærtedejen i et tærtefad (24 cm i diameter), og sæt det i køleskabet.

Step 3

Bland græskarpuré med hytteost og revet cheddar. Kom blandingen på den afkølede tærtedej, og bag tærten i ca. 40 minutter.

Step 4

Skær løget i skiver. Steg det ved lav varme i smør og tilsæt honning og sojasauce. Rør rundt og hæld det over tærten, når det begynder at karamellisere. Drys med persille, og server.