

## Løgsuppe med grillet ostebrød

5 store skalotteløg  
2 fed hvidløg  
10 gram smør  
8 timian grene  
1,5 liter kylling- eller grøntsagsbouillon  
2 spsk. cidereddike  
Salt og peber

Pil løg og hvidløg, halver dem og snit dem fint. Smelt smørret i en gryde og tilføj løg, hvidløg og timian. Sauter det indtil løgene får en fin brun farve og karamelliserer. Tilføj salt og peber og rør rundt i 3-4 minutter. Tilføj bouillon og lad det simre i 20 minutter. Imens suppen simrer kan du gå i gang med det grillede ostebrød.

8 skiver brød  
1 spsk. olie  
100 gram revet ost (Vesterhavsost)  
Salt og peber

Pensl brødet med olie og placer skiverne på en bradepande i ovnen. Bag dem i 5 minutter i en ovn på 180 grader. Tag dem ud og placer osten på brødet. Bag i 5 minutter mere indtil osten er smeltet.

## Løg salat

1-2 store salatløg  
En håndfuld bredbladet persille  
Frisk mynte  
1 tsk. revet citronskal  
1 tsk. knust koriander  
2 spsk. oliven olie  
1 spsk. citronsaft  
1 spsk. rosa peberkorn

Pil løgene og skær dem i tynde skiver, brug eventuelt et mandolinhjern. Læg skiverne i en skål. Lav en marinade af halvdelen af persillen (hakket), citronskræl, citronsaft, koriander og olivenolie. Hæld marinaden over løgene og lad det stå i 15 minutter. Hæld marinaden fra og anret løgene på en tallerken med mynte på toppen og knuste rosa peberkorn.

## Syltede rødløg

3-4 rødløg

6 dl. eddike (lager-, vin-, balsamico-, æblecider- eller sherryeddike)

3 dl. sukker

Tilføj smage efter dine præferencer: peberkorn, kanelstang, chili, sennepskorn, stjerne anis, kardemommekapsler, laurbærblade etc.

Pil løgene og skær dem som du ønsker. Læg dem i en konserverbeholder. Hæld eddike og sukker i en gryde og lad det koge op. Tilføj de krydderier du har lyst til. Når sukkeret er opløst, hældes lagen over løgene. Lad løgene stå i mindst en time før du bruger dem i din salat, sandwich eller på din hot dog.

## Focaccia med karamelliseret løg, blåskimmel og pære.

Dej:

5 dl lunken vand

25 g. gær

1 tsk. honning

½ tsk. salt

1 spsk. olivenolie

700 g tipo 00 hvedemel

Fyld:

2 skalotteløg

1 tsk. brun farin

1 stor pære

150 g blåskimmelost

2 spsk. olivenolie + lidt til smørelse til formen

Bland lunken vand, gær, honning, salt og olivenolie i en stor skål, og rør rundt til gæren er opløst. Tilføj mel lidt ad gangen, indtil du har en fin og glat dej. Lad dejen hæve i en skål smurt med olie i en times tid.

I mellemtiden laves fyldet.

Pil skalotteløgene og del løget i dets naturlige lag. Læg løgene på en medium varm pande med lidt olivenolie i fem minutter, indtil de bliver bløde. Tilføj brun farin og rør rundt i fem minutter, til de bliver karamelliseret. Tag løgene af varmen og lad dem køle af.

Smuldr blåskimmelosten og skær pæren i tynde skiver.

Tænd ovnen på 225 grader, put bagepapir i et ildfastfad og smør bagepapiret med olie. Læg dejen i fadet og pres det ud til hjørnerne, så det passer til formen. Smør dejen med en spiseskefuld olie og lad dejen stå i 20 minutter.

Læg de karamelliserede løg over dejen, derefter pære og til sidst blåskimmelost.

Hæld lidt olie over brødet igen.

Bag brødet i 20 minutter, indtil det er gyldent og færdigbagt.

## Løgtærte

Dej:

100 g kold smør

175 g hvedemel

½ tsk. salt

1,5 spsk. vand

Fyld:

5 skalotteløg

25 gram smør

3 æg

2 dl fløde 38%

¼ tsk. revet muskatnød

½ tsk. salt

½ tsk. karrypulver

Brøndkarse til pynt

Skær smøren i små stykker og smuldr det ned i melet. Tilføj salt og vand og ælt dejen sammen. Pres dejen i et jævnt lag ned i en smurt tærteform og lad derefter tærtedejen stå i køleskabet i 30 minutter. Tænd ovnen på 200 grader. Prik huller i dejen med en gaffel og forbag tærten i 15 minutter i midten af ovnen.

Pil og skær løgene i små stykker og steg på en pande med smør. Sauter løgene indtil de er bløde.

Bland æg, fløde, muskatnød, salt og karry i en skål.

Put løgene i den forbagte tærte, tilføj æggeblandingen og bag tærten i ovnen i ca. 35 minutter.

Pynt tærten med brøndkarse.