

Løgmousse med butterdejsslåg

4-6 pers

4-5 løg

40 gr margarine

Salt, peber

1 knivspids cayennepeber

2 spsk cognac

2 æg

1 dl cremefraise 18 pct

300 gr butterdej

Svits hakket løg blanke på pande og krydder med salt og cayennepeber

Tilsæt cognac og rør rundt.

Hæld løgblanding i blender/foodprocessor

Afkøl lidt (pga æggene)

Tilsæt cremefraise og æg og blend det hele meget fint.

Fordel massen i 6 små SMURTE ramakin skåle.

Stik butterdej ud som låg.

Bag ved 220 grader 15-20 min (alt efter størrelsen på ramakinen).

Kan sagtens laves dagen før eller om formiddagen og så blot opvarmes inden servering.

(bag dem da lyse). Server på en lille sidetallerken m te-ske da de er varme, lidt ala bagekartoffel.

Billeder næste side (så kan man springe print over side 2)

