



## TILBEHØR

### *Indbagte løg.*

#### Ingredienser:

**Antal personer: 4**

- 4 stk. Løg store
- Butterdej (rest fra anden ret)
- 4 skiv. Smør
- Æg til samling
- Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Skær rod og top af løget, og pil det. Skær et kryds fra oven, men ikke helt igennem, der skal være mindst 1 cm. der ikke er skåret. Åbn løget en smule forsigtigt, drys med salt og peber, kom en tynd skive smør i krydsets »revner«. Rul butterdej ud og lav en cirkel ca. 2 cm. større end løget, lav en anden der er 5-6 cm. større (afhængig af løgets størrelse). Læg løget på den lille cirkel, pensl kanten med æg, læg den store plade over løget og pres dejen ned om løget, »sy« samlingen med en gaffel og bag løgene i ovnen ca. 175° i ca. 45 min.

Løgene kan bruges som tilbehør til mange retter, men også som en vegetar forret.