



M unkebo
M and
M ad, der simrer

24. maj 2012

Forret

Tarteletter med høns i grøntsager (opskrift til 4-6 personer)



Ingredienser:

12 Luxus tarteletter, 300 g kogt hønsekød, 120 g grønne ærter (dybfrost), 120 g aspargessnitter (konserves), 360 g gulerødder (skrælet vægt), 360 g knoldselleri (skrælet vægt), 42 g smør, 42 g hvedemel, 1,2 dl piskefløde 38%, hønsebouillon, salt, hvid peber.

Hønen parteres rå, dækkes med kogende vand med salt og suppevisk, laurbærblade eller grøntsager efter smag. Koges ca. 1½-2 timer alt efter alder og størrelse (kødet skal være mørt og sidde meget løst på benene). Hønsekødet bliver meget saftigt og suppen anvendes til sauce.

Gulerødder og selleri skrælles og skæres i passende stykker, gives et let opkog til de er møre. Asparges snittes i ca. 3 cm lange stykker.

Smør smeltes ved svag varme, mel tilsættes det smeltede smør og røres godt sammen. Herefter tilsættes den kogende hønsebouillon under omrøring. Der justeres med fløde (evt. fløde 13%) til opbagningen har en cremet konsistens. Hønsekødet og grøntsagerne vendes i den cremede opbagning og skal simre i få minutter.

Festtarteletterne varmes i ovnen ved 200 grader med bunden opad. Kan også varmes på brødrister. Når festtarteletterne er varme, hældes fyldet i og serveres.