



TARTELETTER MED KYLLING, ÆRTER, GRØNNE OG HVIDE ASPARGES

10 STK.

Nemme og lækre tarteletter kogt på en hel kylling lavet med ærter, hvide og grønne asparges, som er fyldet i de sprøde tarteletskaller.

Forberedelsestid: 10 minutter. Tilberedelsestid: 1 time. Samlet tid: 1 time og 10 minutter

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

1 stk. hel kylling
Salt og peber
3 dl vand (kogevandet fra kyllingen)
30 g smør
3 spsk. hvedemel
400 g asparges på dåse
1 1/2 dl mælk
1 bundt friske asparges
100 g frosne ærter
10 stk. tarteletter
20 g friske ærteskud

TILBEREDNING

Skyl og rens den hele kylling. Kom den i en gryde og dæk med vand. Kom salt og peber ved kyllingen og bring i kog. Når det koger, så skru en anelse ned. Sæt låg på og lad den småkoge i en time. Når kyllingen er kogt, så tages den hele kylling op. Gem kogevandet.

I mellemtiden smeltes smør i en gryde. Når smørret er smeltet, tilsættes hvedemel. Pisk det hele godt sammen, så du får en "smørbolle". Tilsæt det varme boullionvand (kogevand fra kyllingen, som du tog fra) lidt efter lidt, imens der piskes. Tilsæt herefter aspargesvand (lagen fra asparges på dåse) samt mælk, indtil det har den rette konsistens. Smag til sidst til med salt og peber.

Er saucen for tynd kan man lave en jævning af mel og vand og tilsætte det for at tykne saucen. Man laver en jævning af lidt hvedemel, som piskes op i vand. Tilsæt lidt jævning ad gangen, indtil den ønskede konsistens opnås.

Skær de friske grønne asparges i små stykker og tilsæt dem til sauce sammen med de frosne ærter og asparges fra dåse.

Brug to gaffler til at trevle kødet fra kyllingen. Kom kødet i saucen og vend det rundt.

Lun tarteletskallerne i ovnen. Server de lune tarteletter med fyldet og top med friske ærteskud.